

# Burrata : Fromage frais italien composé de mozzarella et de crème.



## Ingrédients

- 2 Petite Burrata (ou mozzarella/boules de mozzarella)
- Tapenade de tomates
- Olives grecques
- Tomates séchées au soleil
- Huile d'olive de haute qualité
- Haricots
- Amandes
- Sel Marin ou Sel bleu de Perse
- Verstegen Spicemix del Mondo La Spezia PURE Verstegen Ou Spicemix del Mondo Méditerrané PURE Verstegen

## Méthode

1. Recouvrez le fond de tapenade de tomates. Placez-y la Burrata.
2. Nappez d'huile d'olive.
3. Garnissez avec des olives, des tomates, des amandes & des haricots.
4. Assaisonnez avec Spicemix del Mondo La Spezia & Sel Marin.

## **Variation**

Pour encore plus de goût : remplacez le Spicemix del Mondo La Spezia/Méditerrané par le Spicemix del Mondo Chimichurri PURE = BURRATA BUENOS AIRES. SMART BOOSTERS : Amandes, Gomasio's (Classic, Maniguette ou Curry) Pour un boost supplémentaire : Poivre noir Lampong ou Season Pepper Arabiatta.

**Cette recette est de  
VERSTEGEN**

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)