

ABRICOTS À LA PLANCHA ET BURRATA CRÉMEUSE

Ingrédients (Pour 2 personnes)

- 3 abricots
- Huile d'olive
- 12 olives taggiasche
- 1 burrata
- 3 c. à s. de miel
- 1 gousse de vanille
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- Crème de vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- basilic

Préparation:

Laver et couper les abricots en 2. Les déposer sur la plancha avec un filet d'huile d'olive.

Aplatir la gousse de vanille sur une planche. La couper en deux dans le sens de la longueur et extraire tous les grains avec le dos d'un couteau.

Dans un bol, mélanger le miel avec les grains de vanille et badigeonner les abricots en cuisson.

Ajouter les olives sur la plancha, saupoudrer le tout de zestes de citron (jaune et vert) et laisser cuire.

Déposer délicatement la burrata dans un plat, ajouter les abricots et les olives. Décorer avec quelques cuillères de crème de vinaigre balsamique, un filet d'huile d'olive, une pincée de fleur de sel et du basilic.

