

# RECETTE

## Salade de tomates modernes, burrata vaporeuse, huile de basilic

Une recette d'Arnaud Baptiste



Pour 4 personnes



### Ingrédients :

- 1 Burrata
- 20 cl de crème liquide
- 250 gr tomates cerises de toute les couleurs
- 30 cl huile d'olive
- 1/2 botte de basilic
- 1 oignon rouge
- 1 branche d'origan
- 10 cl de vinaigre Balsamique noir



### Déroulé de la recette :

- Mixer la burrata, ajouter la crème liquide et mettre dans le syphon.
- Réaliser l'huile de basilic : blanchir le basilic dans une eau bouillante. Le laisser refroidir puis mixer avec de l'huile d'olive.
- Faire mariner les tomates avec le restant d'huile d'olive, le balsamique, l'origan, le sel et le poivre pendant 30 minutes.
- Tailler l'oignon rouge en fine julienne.
- Mélanger les tomates et l'oignon, dresser dans le fond d'une assiette creuse et recouvrir avec la burrata au syphon et de l'huile de basilic.
- Terminer avec des petites pousses de basilic.



**Arnaud  
BAPTISTE**

**Candidat Top Chef saison 12  
et  
Chef du restaurant Colvert à Paris**

Riche de son parcours dans les cuisines d'établissements prestigieux, auprès des chefs Guy Martin ou Yannick Alléno notamment, Arnaud Baptiste s'est fait remarquer lors de son passage à Top Chef. Depuis, il s'est installé au restaurant Colvert à Paris où il partage sa devise «La guerre de la cuisine, c'est le goût !»