



Burrata au melon

Par Maroussia Nève du restaurant « Martine »

Chaussée de Charleroi 80 – 1060 Saint-Gilles

Ingrédients, pour six personnes

- 2 melons de Cavaillon
- 1 branche d'Estragon
- 6 Burrata
- 12 tranches de pancetta
- Huile d'olive
- Estragon

Déroulé de la recette

Préparation

Prendre deux melons, et préparer trois boules par assiette avec une cuillère à boule parisienne. Réserver.

Mixer dans un Vitamix les autres melons, avec un filet d'huile d'olive et l'estragon.

Bien assaisonner, et réserver au frigo pendant trente minutes.

Dans une poêle ou au four, sur un papier sulfurisé, faire rissoler les tranches de pancetta à 180°C, durant 6 minutes, pour obtenir des tranches bien sèches.

Moudre les tranches de pancetta et réserver.

Mise en place

Disposer les billes de melon, et mettre la préparation de melon dans le fond du bol.

Ajouter la burrata

Saupoudrer de pancetta

Ajouter fleur de sel, poivre et huile d'olive.

