

Ingrediënten

- 2 nectarines bien mûres
- 2 tomates charnues (type cœur de bœuf)
- 1 burrata fraîche
- Quelques feuilles de basilic frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc
- Sel et poivre du moulin

Recept

1. Préparer les fruits et légumes : Lavez soigneusement les tomates et les nectarines. Coupez-les en petits dés réguliers après avoir retiré le noyau et les pépins des tomates.
2. Assaisonner : Dans un saladier, mélangez délicatement les dés de nectarines et de tomates. Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre. Laissez mariner 5 minutes.
3. Dresser : À l'aide d'un cercle, disposez le mélange de tomates et nectarines dans deux assiettes.
4. Finaliser : Déposez la moitié de la burrata sur chaque tartare. Déchirez le cœur fondant, ajoutez quelques feuilles de basilic frais ciselées et un dernier trait d'huile d'olive.

RESUME

- Temps : 15 minutes de préparation
- Calories : Environ 320 kcal par portion
- Caractéristique : Frais, fondant, sucré-salé
- Type : Entrée chic / Salade estivale / Végétarien

Bron

Martine Lycke

En Facebook - Plaisirs Culinaires



<https://www.facebook.com/groups/1557677278505218/posts/2104134440526163>

<https://www.facebook.com/groups/1557677278505218/posts/2102684874004453>

Info Martine Lycke

06/07/2026

Gemaakt met blokjes van :

2 Nectarines

1 Geschilde en ontpitte tomaat

2 el olijfolie

1 el witte balsamico

Geroosterde sesamzaadjes

Nigella zaadjes

Volgende keer ook wat munt erbij

In vorm gedaan en bovenaan

Mozzarella in schijfjes gesneden en aangedrukt

Bovenop Za'atar

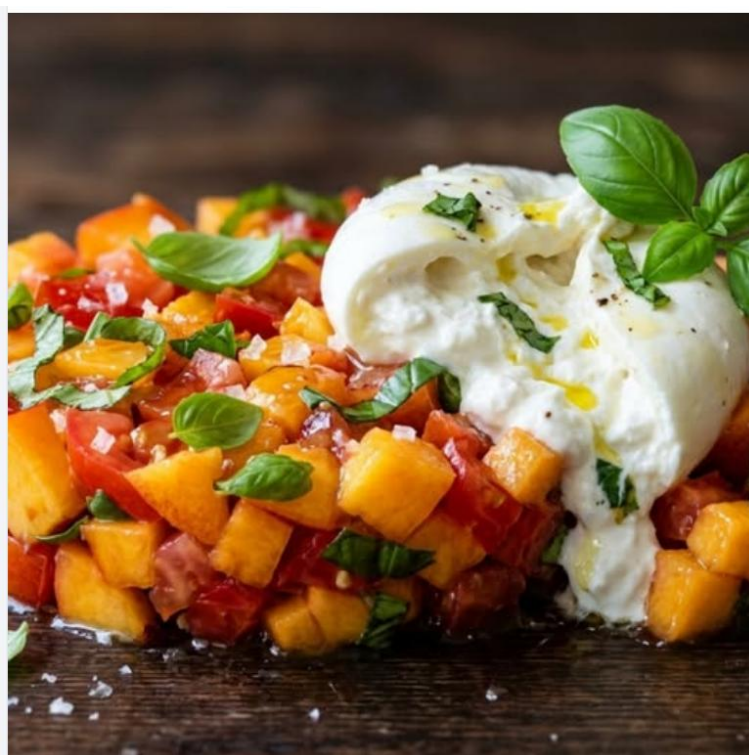
Random nog wat feta restje en gemengde noten
(Snacks, groene zak van Lidl)

Fotos





<https://www.facebook.com/groups/1557677278505218/posts/2104134440526163>



<https://www.facebook.com/groups/1557677278505218/posts/2102684874004453>