

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons petits plats de Francette »
Salade d'Asperges et de fraises
Burrata tiède et Croustillant de Parmesan

Préparation : 20min, Repos : 15min, Cuisson : 35min, Pour : 4 personnes

Il vous faut :

16 asperges vertes, 12 grosses fraises, 2 burrata de 250g chacune environ (la burrata est un fromage italien fait à partir de mozzarella, avec un cœur crémeux, originaire des Pouilles), 120g de parmesan râpé, 10cl de vinaigre balsamique, 1 cuillère à café rase de sucre en poudre, 8 feuilles de basilic, 8 cl d'huile d'olive, sel poivre.

Préchauffez le four à 180°C. Répartissez le parmesan sur une plaque de four antiadhésive, placez-la dans le four, faites cuire le parmesan 8 à 10 min jusqu'à ce qu'il soit doré. Sortez la plaque, et laissez tiédir le parmesan puis découpez des bandes avec des ciseaux, laissez refroidir.

Faites réduire de moitié le vinaigre balsamique avec le sucre dans une casserole sur feu moyen. Hors du feu, ajoutez du sel, du poivre et l'huile d'olive en fouettant, laissez refroidir. Epluchez les asperges, faites-les cuire 6 à 8 min dans une casserole d'eau bouillante salée ; elles doivent rester croquantes. Egouttez-les et rafraîchissez-les sous l'eau froide, coupez-les en deux dans la longueur.

Lavez et coupez les fraises en fine tranches. Déposez-les sur une assiette, passez-les 20 secondes au micro-onde pour les tiédir. Répartissez une $\frac{1}{2}$ burrata par assiette ainsi que des asperges et des fraises. Parsemez de basilic finement ciselé, nappez de sauce balsamique, déposez pour finir les croustillants de parmesan dessus et servez aussitôt.