

LA RECETTE du LUNDI



tartelettes aux pêches, burrata, sirop de basilic



INGRÉDIENTS

- **Pour la base :**
- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive citron gingembre
- 1 c. à soupe de vinaigre à la pulpe de mangue

- **Pour la garniture :**
- 3 pêches jaunes mûres mais fermes
- 2 burratas (environ 300 g)
- Quelques feuilles de basilic citron
- 1 pincée de fleur de sel aux épices grillées
- 1 tour de poivre Timut
- Facultatif : amandes concassées ou pignons pour le croquant



Pour 6 tartelettes



PRÉPARATION :



- 🧑‍🍳 Étapes de préparation
- 1. Préparer les fonds de tarte
- Découpez 6 cercles dans votre pâte feuilletée et foncez-les dans des moules à tartelettes.
- Piquez les fonds avec une fourchette, puis enfournez à 180°C pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Laissez refroidir.

- 2. Rôtir les pêches
- Coupez les pêches en quartiers. Déposez-les sur une plaque, arrosez-les d'huile citron-gingembre et d'un trait de vinaigre à la mangue.
- Ajoutez une pincée de sel aux épices grillées et enfournez 15 minutes à 180°C. Laissez tiédir.

- 3. Assembler les tartelettes
- Déposez dans chaque fond de tarte quelques morceaux de burrata. Ajoutez les quartiers de pêches rôties, une pincée de poivre Timut et quelques feuilles de basilic citron.

- 4. Finition et service
- Parsemez d'amandes ou de pignons grillés si souhaité. Servez aussitôt ou réservez au frais avant de déguster.

- ✨ Astuce du Comptoir
- Vous pouvez remplacer les pêches par des abricots ou des figues selon la saison. Et pour une version plus corsée, ajoutez quelques gouttes de vinaigre balsamique vieilli.

