

Figues en salade, burrata et sésame de Cyril Lignac

20mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 12 figues lavées
- 12 grains de raisins lavés coupés en quartiers
- 200g de stracciatella (cœur de burrata) ou burrata ou mozzarella
- Quelques feuilles de menthe
- Quelques graines de sésame
- Fleur de sel et poivre du moulin

• POUR LA VINAIGRETTE AU SÉSAME :

- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 3 cuil. à soupe d'huile de sésame grillé

• LES USTENSILES :

- 1 sauteuse + 1 spatule ou fouet + 1 cuillère
- 1 plat pouvant aller au four

1.
Pré-recette : sortez le fromage, il est meilleur à température ambiante.

2.
Dans un petit saladier, mélangez ensemble le vinaigre balsamique blanc et l'huile de sésame.
Réservez de côté. Coupez les figues en quartiers.

3.
Dans les assiettes, déposez le fromage stracciatella, ou la burrata, assaisonnez de poivre et de fleur de sel, ajoutez les figues et les raisins. Versez quelques cuillères de vinaigrette, assaisonnez de nouveau de fleur de sel et de poivre, parsemez de sésame, déposez la menthe. Si vous avez des billes de mozzarella, vous pouvez les dresser harmonieusement en même temps que les figues, en revanche si c'est de la grande mozzarella, il vaut mieux la trancher et l'étaler au fond.