



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Caprese 3.0 (fake tomato)



### Ingrédients pour 2 Personnes

1	boule de	burrata
10	g de	huile de basilic
500	ml de	eau
100	g de	ELVEA Pomo e Legumi
10	g de	kappa
100	g de	farine type 00
70	g de	fromage bleu dur, râpé
85	g de	beurre
25	g de	œufs

## Préparation

### Pour la "tomate"

1. Mélanger la burrata avec du sel et de l'huile de basilic.
2. Mettre le mélange dans une poche à douille et en remplir des petits moules sphériques.
3. Laisser congeler.
4. Pendant ce temps, mettre l'eau, le Pomo & Legumi et le kappa dans une casserole.
5. Porter à ébullition et laisser refroidir légèrement.
6. Démouler les boulettes de burrata congelées et les tremper dans le glaçage à la tomate à l'aide d'un cure-dent.
7. Laisser décongeler au réfrigérateur.

### Pour le croquant au fromage bleu

1. Dans un mixeur, mélanger le beurre, la farine et le fromage bleu jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux.
2. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.
3. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à environ 4 mm et découper des ronds de 3 cm. Les faire cuire à 180° C dans un four à chaleur tournante jusqu'à ce qu'ils soient dorés.





*Elvea, L'Italie chez vous*

**Finition**

Terminer les boulettes de tomates décongelées avec un pédoncule de tomate et les servir sur un croquant au fromage.  
fromage Hap & Tap (Myriam Minne)

