



*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)

