



MOZZARELLA BURRATA en crémeux, légumes croquants & fondants

Ingrédients :

2 boules de 120 g environ de Mozzarella Burrata (en sachet pour utiliser le lait de la mozzarella)

40 grammes de crème liquide

2 Blancs d'œuf

1 feuille de gélatine

Sel, poivre

Huile d'olive au basilic

4 emportes pièces en forme de cercle

Légumes :

4 mini carottes fanes

4 Radis

1 tige de céleri branche

½ Concombre

100 g de Jeunes Pousses

100 g de tomates cerises



Préparation

Egoutter la mozzarella burrata après avoir réservé le jus. La mixer doucement au robot.

Faire bouillir le jus réservé et incorporer la feuille de gélatine.

Incorporer délicatement à la purée de mozzarella le jus tout en mélangeant.

Monter la crème liquide dans un premier temps, puis les blancs dans un autre récipient.

Astuce du Chef : Monter la crème et les blancs afin d'avoir une jolie matière aérée. Plus cela sera aéré plus la texture de votre mozzarella sera crémeuse.

Incorporer délicatement la crème à la mozzarella puis les blancs.

Graisser les cercles et les déposer sur du papier sulfurisé graissé également. Mettre la mozzarella et faire prendre au frais une trentaine de minutes.

Tailler l'ensemble des légumes avec un économètre de manière harmonieuse, afin qu'ils puissent être plantés dans le crémeux de mozzarella.

Dressage

Dresser les légumes sur le crémeux de mozzarella. Ajouter un filet d'huile d'olive au basilic, une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.