



Papillote de légumes, burrata crémeuse

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 mini aubergines
- 4 mini courgettes
- 2 mini poivrons jaunes
- 1 grappes de 8 petites tomates cerises
- 2 tomates
- 5 gousses d'ail
- Thym
- Romarin
- 4 oignons fanes
- 1 poignée de pignons de pin
- 4 feuilles de papier cuisson fleuriste
- 2 boules de burrata
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 50 gr de parmesan râpé
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette
- Sucre semoule

La préparation

1. Préchauffez le four à 100° ;
2. Emondez les 2 tomates (enlevez la peau), ôtez le cœur et les pépins. Coupez des tranches que vous déposez dans un plat allant au four.

Assaisonnez-les de sel, poivre, sucre semoule, thym, ail et arrosez-les d'huile d'olive. Faites-les confire 1 heure au four ;

3. Trempez la grappe de tomates cerises dans de l'huile bouillante. Une fois la peau éclatée, retirez-les et laissez-les refroidir. Réservez l'huile pour griller les légumes ;
4. Enlevez la peau des poivrons (soit à l'économe ou en les passant au four) et enlevez les graines ;
5. Coupez aubergines, courgettes, poivrons en deux et ôtez le bout des oignons fanes. Ôtez la peau des tomates cerises ;
6. Trempez la chair des légumes dans l'huile d'olive des tomates cerises et grillez-les sur une plancha. Respectez le temps de cuisson des différents légumes, l'aubergine étant celui qui doit cuire le plus longtemps ;
7. Tapissez le fond de 4 bols avec du papier fleuriste, déposez-y les légumes grillés et les tomates confites + leur jus. Aromatisez de romarin, d'une gousse d'ail éclaté et arrosez d'huile d'olive. Salez et poivrez ;
8. Fermez les papillotes avec une pince à linge en bois et enfournez-les 10' à 160° ;
9. Ecrasez les boules de burrata dans un plat et assaisonnez de sel, poivre et d'une pincée de piment d'Espelette. Ajoutez-y les pignons de pin torréfiés et finement concassés, mélangez et placez en douille ;
10. Pour réaliser les bâtonnets feuilletés, découpez des lamelles de pâte, badigeonnez-les de jaune d'œuf et saupoudrez-les de parmesan. Enfourez 10 minutes à 180° ;
11. Coupez les bâtonnets feuilletés refroidis en deux dans le sens de la longueur et fourrez-les de burrata. Refermez et réservez.

Le dressage

Sortez les papillotes du four, déposez-les dans un bol ou une belle assiette creuse et ouvrez-les. Accompagnez des bâtonnets feuilletés farcis à la burrata.

Bon appétit