**Burrata et salade de tomates au vieux balsamique !**



Pour 2 belles assiettes :

1 boule de Burrata

2 tomates jaunes bien mûres par exemple la tomate ananas

2 tomates rouges bien mûres par exemple la Cœur de Bœuf ou la Marmande

Quelques feuilles de basilic

Huile d'olive de qualité

Vieux vinaigre balsamique

Fleur de Sel, Poivre du moulin

Laver et ôter le pédoncule des tomates avant de les tranches en quartiers ou en rondelles comme ça vous plait. Répartir harmonieusement les deux tomates dans deux assiettes. Verser un filet d'huile d'olive et un trait de vieux balsamique. Effeuiller le basilic sur le dessus et enfin déchirer la Burrata en deux morceaux généreux que vous placer sur le dessus. Quelques cristaux de fleur de sel et un tour de moulin et c'est parti pour le paradis !