



Super facile
25 mn de préparation
3 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

1. Coupez la baguette en 2 dans la longueur, puis chaque moitié en 2. Coupez les morceaux en 2 dans l'épaisseur (vous en aurez donc 8) et faites-les griller au grille-pain. Disposez-les à plat sur un grand plat de service.
2. Épluchez la gousse d'ail, coupez-la en 2 dans la longueur. Frottez chaque tranche de pain grillé avec ces moitiés d'ail puis versez un filet d'huile d'olive.
3. Rincez les tomates, enlevez les pédoncules et coupez-les en dés de +/- 2 cm. Mettez-les dans un saladier avec 1/2 c. à soupe de vinaigre balsamique, 2 c. à soupe d'huile, du sel et du poivre. Mélangez.
4. Rincez et effeuillez les feuilles de basilic.
5. Égouttez les burratas et coupez-les en 2 puis chaque moitié à nouveau en 2. Tartinez chaque tranche avec 1/4 de burrata.
6. Mettez par-dessus 1 à 2 cuillérées de tomates, parsemez de perles de balsamique et de feuilles de basilic, donnez quelques tours de moulin à poivre et servez aussitôt.



Si vous préférez cuire votre fromage, prenez de la mozzarella "fior di latte" qui est plus sèche et supporte mieux la cuisson. Mais ne la faites pas cuire trop longtemps ! Consultez ma page "[Techniques et astuces de chefs](#)", au paragraphe "Mozzarella" pour en savoir plus.

- 1 baguette
- 2 burratas (privilégiez les burratas artisanales chez les bons traiteurs italiens)
- 2 tomates moyennes
- 1 gousse d'ail
- 1 dizaine de feuilles de basilic pourpre (à défaut le vert est très bien car le pourpre n'est pas facile à trouver)
- 2 c. à soupe de perles de balsamique (facultatif. Vous en trouverez chez les traiteurs italiens)
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Il y a de nombreuses variantes de bruschettas, regardez en bas de page pour d'autres recettes. Vous pouvez utiliser de la mozzarella, rajouter des olives, mettre des légumes grillés, etc. Ce qui est important en revanche, c'est de ne pas cuire la burrata, cela détremperait le pain et vous perdriez tout l'intérêt d'une bonne burrata fraîche. Vous pouvez servir cette recette à l'apéro, faites alors des tartines beaucoup plus petites, découpez la baguette en rondelles, cela deviendra des crostinis.

