



Crème de petits pois à la burrata

menthe fraîche, sel de Maldon et sa fleur de pensée

Ingrédients pour 4 personnes

- | | | |
|----------------------------|-----------------------|-------------------------------------|
| ✓ 4 burrata | vierge | ✓ 10 g de sel de Maldon |
| ✓ 200 g de petites pois | ✓ 20 g de baies roses | ✓ 10 g d'huile d'olive extra vierge |
| ✓ 50 g de menthe fraîche | ✓ 4 fleurs de pensée | ✓ Un peu de jus de céleri |
| ✓ 20 g huile d'olive extra | ✓ 4 gressins bio | |

Préparation

Blanchir les petits pois frais dans l'eau bouillante pendant trois minutes, les mettre immédiatement dans de l'eau glacée pour en préserver la couleur.

Au mixeur, créer une crème avec les petits pois, la menthe et l'huile. Réserver quelques petits pois entiers pour le dressage.

Mettre une cuillère à soupe de crème de petit pois au fond de l'assiette.

Égoutter la burrata, la sécher à l'aide d'une feuille d'essuie-tout et placer la burrata sur la crème.

Terminer en montant le décor : poser 4 ou 5 baies de roses réparties dans l'assiette, la fleur de pensée et au-dessus, le gressin.

Agrémenter l'assiette de quelques petits pois cuits entiers.

Servir les assiettes et finissez le dressage à table avec un trait d'huile d'olive extra vierge mélangée au jus de céleri.

Laisser le sel de Maldon sur la table à discrétion des convives.

NB : à sa table, Michel Basaldella privilégie les gressins bio de la coopérative sociale et agricole turinoise TerraMia.

Par ailleurs, pour cette recette, il a choisi du sel de Maldon, un sel anglais extrait des eaux de l'estuaire de la Blackwater, dans l'Essex.