



Italie

BURRATA MICHELANGELO

La burrata est un délicieux fromage italien élaboré à partir de lait de vache. Ce fromage frais se compose d'une couche extérieure de *mozzarella* solide et d'un cœur crémeux, mélange de crème fraîche et de *stracciatella*, qui n'est pas la glace du même nom, mais de la mozzarella effilochée (*stracciato* signifie « en lambeaux » en italien). Le fromage doit son nom à sa texture exceptionnelle, aussi douce et crémeuse que le beurre (« burro », en italien). Quand on découpe la couche extérieure de mozzarella, l'intérieur coule dans le plat, libérant toute sa saveur délicate, aux nuances presque sucrées.



l'Apulie
Italie

Située dans le talon de la botte que forme la carte de l'Italie, l'Apulie est une région au climat sec, exposée aux vents chauds d'Afrique et de l'est, comme aux vents froids qui soufflent du nord-est. Le magnifique paysage typiquement méditerranéen de cette région où l'agriculture et l'élevage occupent une place très importante est ponctué d'oliviers, d'amandiers et de vignes, et ne compte que peu de cours d'eau. En revanche, la région possède d'abondantes réserves d'eau filtrée à travers son caractéristique sol calcaire, qui ressurgit en surface à proximité de la mer.



Burrata 120g



SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE
SAVEUR DOUCE ET TRÈS CRÉMEUSE
QUI PLAÎT À TOUS

Histoire et fabrication

L'origine de la burrata est bien documentée, car elle est très récente, comparée à celle d'autres fromages. Selon la plupart des sources, la burrata aurait été créée en 1956, lorsque Lorenzo Bianchino, fermier dans la ville d'Andria (Apulie), eut l'idée de façonner une poche de mozzarella et d'y enfermer les excédents de fromage et de crème afin de les utiliser. Le résultat s'avéra tellement pratique et délicieux qu'il se répandit rapidement et devint une spécialité de la région.



Elle propose également une version avec des éclats de truffe qui apportent une note plus intense à l'extraordinaire saveur de ce fromage blanc très doux.



La réaction des meilleures fromageries italiennes, engagées en faveur de l'internationalisation de la gastronomie du pays, des produits de première qualité et de la fabrication artisanale, comme Michelangelo, fut d'inscrire la burrata dans leur catalogue. L'entreprise produit manuellement cette variété à partir des meilleures matières premières.

ACCORD

Servir accompagné de : tomates cerise et vinaigre balsamique, basilic et huile d'olive vierge extra ; poivrons rôtis, pain aux noix grillé et sel Maldon ; tomate sèche, olives, mâche et sauce au vinaigre balsamique ; artichauts sautés, pesto rouge et fruits secs ; tartines grillées avec escalivade et sauce romesco ; truffes et artichauts ; champignons sautés ou crus en carpaccio ; carpaccio de bœuf aux câpres, roquette et citron ; asperges à la plancha ; aubergine rôtie ou à la plancha.

Vin : blanc fruité type chardonnay. Cava ou champagne. Vin rouge doux ou Chianti classique.

Bière : type ale douce.



Importé et distribué par :  iberconseil



Suggestions de conservation et de présentation :

La burrata est conservée dans la saumure afin de garder toutes ses qualités organoleptiques. Idéale consommée fraîche, à température ambiante, elle n'exige quasiment aucun accompagnement. Un peu de sel et de poivre noir, un filet d'huile d'olive vierge extra, et la burrata peut exprimer toute sa saveur. Elle est également délicieuse en salade, avec des tomates cerise et de la roquette, ou bien elle peut constituer l'ingrédient principal d'une savoureuse pizza.

COUPE

Servir de préférence entière

En tranches épaisses

En quartiers



PLATS CHAUDS

- Sauces et veloutés (mixeur)
- Sur un plat de pâtes bien chaud

- Tiède sur des salades d'hiver, non découpée, bien égouttée, après un passage rapide au four ou au micro-ondes.

PLATS FROIDS

- Salades
- Entrées

RECETTES :



**ÉPINARDS SAUTÉS,
BURRATA,
AIL ET FRUITS SECS HACHÉS**

INGRÉDIENTS

- 2 Burratas
- 4 gousses d'ail
- 8 cuillerées de fruits secs hachés
- 400 g d'épinards
- 2 cuillerées de noix de pécan
- 4 abricots secs
- 2 cuillerées de raisins secs
- 2 cuillerées de pignons de pin

Facile | 2 personnes | Convient aux enfants

PRÉPARATION

Découper l'ail en lamelles. Hacher les noix, les abricots et les raisins secs, puis les mélanger avec les pignons et l'huile. Dorer l'ail à feu doux avec un filet d'huile d'olive dans une poêle.

Ajouter ensuite les épinards et remuer rapidement pour éviter de brûler l'ail.

Laisser cuire une minute et saler.

Servir les épinards chauds au centre de l'assiette, déposer la burrata par-dessus et recouvrir le tout de fruits secs hachés.

REMARQUE

Les burratas seront meilleures si vous les laissez un moment à température ambiante avant de les servir, mais elles seront alors un peu plus fragiles et vous devrez les manipuler avec précaution.

INGRÉDIENTS

- 2 Burratas
- 2 cœurs d'artichauts
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive vierge extra
- 40 g de pain de campagne
- 1 cuillerée d'origan
- 40 g de grains de grenade
- 20 g de roquette
- 10 g de graines de courge grillées
- 10 g de graines de tournesol grillées
- 1/2 cuillerée de jus de citron
- Sel et poivre

Facile | 2 personnes | Convient aux enfants

PRÉPARATION

Découper la burrata en trois tranches et l'égoutter dans une passoire durant 10 ou 15 minutes.

Retirer les feuilles extérieures des artichauts et émincer les cœurs.

Écraser la gousse d'ail avec la peau et la faire dorer dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, les artichauts et une pincée de sel. Couvrir et laisser dorer à feu modéré, en remuant de temps en temps.

Découper le pain en dés et le mélanger avec 2 cuillerées d'huile d'olive et l'origan. Étaler le pain sur une plaque de cuisson et faire dorer 12 minutes au four à 170°.

Égrainer la grenade.

DRESSAGE

Dans un saladier, mélanger la grenade, la roquette, les graines et les croûtons, assaisonner avec le jus de citron, l'huile d'olive vierge extra, saler et poivrer.

Déposer un lit de salade sur l'assiette, puis intercaler les trois tranches de burrata et deux couches d'artichauts sautés, en salant et poivrant chaque tranche de burrata.

Arroser d'un filet d'huile d'olive avant de servir.

REMARQUE

En dehors de la saison des artichauts, ils peuvent être remplacés par des tranches d'aubergines grillées au four avec l'huile d'olive, ou grillé. La grenade peut être remplacée par des tomates en été.



**BURRATA, ARTICHAUTS
SAUTÉS, SALADE
DE ROQUETTE, GRENADE,
CROÛTONS ET GRAINES**

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es