

Salade de fenouil, orange & burrata



Pour 6 personnes • Préparation :
20 minutes • Cuisson : 5 minutes

Mélangez 4 cuillerées à soupe d'huile de noisette, 1 cuillerée à café de sirop d'agave et quelques gouttes de jus de citron pour la sauce.

Émincez finement 2 fenouils, disposez-les dans une assiette creuse.

Découpez ½ baguette en croûtons et faites-les dorer dans une poêle bien chaude avec du beurre ou de l'huile d'olive.

Épluchez 1 orange et coupez-la en fines rondelles. Ajoutez-les dans l'assiette avec le fenouil et 150g de roquette. Ajoutez des petits morceaux de burrata, les croûtons et la sauce. Décorez avec des feuilles de persil.

Gratin de courgettes, ricotta & basilic

Pour 6 personnes • Préparation :
15 minutes • Repos : 15 minutes •
Cuisson : 30 minutes

Taillez en lamelles 5 courgettes à l'aide d'un économe puis disposez-les sur du papier absorbant avec 1 pincée de sel. Laissez égoutter 15 minutes.

Dans un bol, mélangez 250g de ricotta, 250g de sauce tomate, 1 cuillerée à soupe de thym, 1 botte de basilic ciselé et 1 cuillerée à soupe d'ail en poudre.

Dans un plat allant au four, alternez les lamelles de courgette avec la sauce. Terminez par une couche de sauce et parsemez de 150g de mozzarella râpée.

Enfournez 30 minutes à 180°C.

