

## Fraicheur de burrata, fraises vertes, concombre et vinaigre de fraise



**Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour la panacotta :**

2dl de crème, 2 burratas, gélatine

**Pour le vinaigre de fraise :**

6 fraises, 6 cuillères de vinaigre de Xéres, 1 cuillère à café de sucre

**Pour la salade de concombre :**

1 concombre, 1 cébette, aneth, 1 pomme verte, 1 huile d'olive, sel, vinaigre balsamique blanc, poivre

**Pour la finition :**

Pousses d'herbes et fleurs, 12 fraises guariguette

---

**La panacotta :**

Faire bouillir la crème et ajouter hors du feu les burratas coupées en dés. Mixer finement.

Peser l'appareil obtenu et coller la panacotta à raison de 16g de gélatine pour 1 litre d'appareil.

Couler dans 6 verrines ou assiettes creuses. Faire prendre au froid pendant 2 heures.

**Vinaigre de fraise :**

Cuire 30 secondes les fraises, le vinaigre et le sucre. Mixer et filtrer.

**La salade de concombre :**

Eplucher et couper les concombres en dés réguliers de 1cm.

Couper la cébette et la pomme en dés de 5mm. Hacher l'aneth.

Mélanger tous les ingrédients.

Assaisonner d'huile d'olive, sel, vinaigre balsamique blanc et de poivre.

**Dressage :**

Répartir le vinaigre de fraise sur la panacotta prise.

Couvrir de salade de concombre. Décorer de fleurs et d'herbes.

Poser enfin 3 fraises coupées en 2.