

# Burrata et peperoncini farcis



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

- 500g de mini poivrons ou de petits piments ronds ou allongés, rouges ou vert pâle
- 1 [Burrata](#) (vous n'utiliserez sans doute pas tout)
- huile d'olive
- une gousse d'ail
- poivre du moulin (ou du piment d'Espelette)
- 1 cs de baies roses
- 2 feuilles de laurier
- 1 litre d'eau
- 25 cl de vinaigre blanc
- 2 ou 3 branches de thym frais

## Préparation

1. Portez à ébullition l'eau et le vinaigre avec un peu de gros sel, les feuilles de laurier et les baies roses.
2. Pendant ce temps, ôtez la partie supérieure des poivrons au niveau du pédoncule (jetez ces derniers), grattez délicatement l'intérieur pour enlever les graines et les nervures blanches sans abîmer la chair. Travaillez avec des gants pour éviter les brûlures si vos petits peperoncini sont piquants.
3. Plongez les poivrons dans le liquide frémissant et laissez cuire 2-3 minutes maximum avant de les égoutter.
4. Mélangez la burrata avec la gousse d'ail pilée et un peu de poivre du moulin ou de piment d'Espelette.
5. Lorsque les poivrons sont bien refroidis, farcissez-les de fromage. Effeuiliez le thym frais par dessus et réservez au réfrigérateur jusqu'au service.

Si vous voulez conserver ces peperoncini plus longtemps, rangez-les dans un bocal rempli d'huile d'olive et stockez au frais.

### Autre recette facile de cuisine à la Burrata :

- \* [Burrata et pâtes – recette](#)
- \* [Burrata et asperges- recette](#)
- \* [Burrata et peperoncini farcis – recette](#)

\* [Burrata sur lentilles au vinaigre balsamique – recette](#)

\* [Burrata et lasagnes aux artichauts – recette](#)

\* [Burrata et rostis de céleri – recette](#)

**RECETTE BURRATA – recette burrata –[RECETTE BURRATA](#)**