

Burrata et rostis de céleri



Catégorie

Entrée



Ingrédients

1/4 de celeri boule
3 carottes
1 oignon
3 gousses d'ail
1 oeuf
2 càs bombées de basilic haché
Sel / Poivre
Huile d'olive
1 [Burrata](#)



Préparation

Peler puis raper les légumes finement.

Hacher l'ail. Mélanger ce dernier aux légumes, ajouter le basilic, l'oeuf, sel et poivre et bien remuer.

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle.

Avec une cuillère à soupe, déposer des boules de légumes dans la poêle bien chaude. Les aplatir. Laisser dorer une minute puis baisser le feu. Laisser cuire 5 minutes de chaque côté.

Servir une galette avec par dessus une cuillère à café de burrata. Surmonter d'une autre galette puis encore une fois de burrata. Et pour finir, une bonne pincée de basilic haché sur le dessus.