

Burrata sur lentilles au vinaigre balsamique



Catégorie

Entrée



Ingrédients

0.5 oignon
200 g de lentilles brunes
6 cs d'huile d'olive
3 dl de bouillon de légumes
sel
poivre
8 cs de vinaigre balsamique invecchiato
1 [Burrata](#) d'env. 150 g

fleur de sel
80 g de salami en un morceau

Préparation

Hacher l'oignon. Mettre les lentilles dans une casserole avec l'oignon, la moitié de l'huile et le bouillon, puis porter à ébullition. Faire cuire à feu moyen durant env. 30 min jusqu'à tendreté.

Saler et poivrer. Laisser tiédir. Egoutter s'il reste encore du liquide.

Avant de servir, parfumer les lentilles avec un peu de vinaigre balsamique.

Sortir la burrata de son liquide et la couper en quatre à l'aide d'un couteau pointu. Dresser sur les lentilles.

Arroser avec le reste de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique et parsemer de fleur de sel. Couper le salami en rondelles, servir séparément.