

Tomates au four à la burrata

Plat léger, coloré et varié.



20 Min.

Temps de préparation



80 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

- 1 kg de tomates de différentes couleurs **De saison**
- 3 oignons rouges, en quartiers **De saison**
- 1 ail entier, coupé en deux dans le sens de la largeur **De saison**
- 3 branches de basilic, effeuillé
- 3 branches d'origan, effeuillé
- 2 cc de sel
- poivre
- 1 cs de sucre en poudre
- 3 cs d'huile de colza
- 250g de burrata, p. ex. de la fromagerie de montagne Marbach
- 1/2 cs de basilic, coupé grossièrement
- 1/2 cs d'origan, coupé grossièrement

CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE :

1 plaque ou 1 plat allant au four d'une contenance d'environ 2 litres

Papier sulfurisé pour la plaque

Voici comment faire

1 de 2

PRÉPARATION

Mettre les tomates, les oignons et l'ail sur la plaque de cuisson préparée. Répartir les herbes dessus et assaisonner. Saupoudrer de sucre et verser de l'huile sur les tomates.

CUISSON AU FOUR

Faire cuire pendant 50 à 60 minutes au milieu du four préchauffé à 150 °C (chaleur supérieure et inférieure) en laissant la porte du four légèrement ouverte.

Sortir les tomates, répartir la burrata sur les légumes chauds et saupoudrer d'herbes.

Les tomates au four accompagnent parfaitement les grillades ou les patates douces au four.