

BURRATA DU PUECH, PETITS POIS ET MENTHE

*Par Michel Basaldella, chef du Grand Puech
Restaurant-Hôtel (Mimet)*

« Le but de cette recette est d'utiliser la totalité d'un même légume, ici des petits pois bio de Provence pour célébrer le printemps, et de l'associer à un fromage italien très crémeux, la burrata. »

Ingrédients pour 4 personnes :

4 burratinas (petites burratas) de 100 à 120 g chacune
500 g de petits pois frais
100 g d'huile d'olive huile d'olive vierge extra, première pression à froid
1 botte de menthe effeuillée
½ citron
4 longs gressins
Quelques baies roses
Sel, poivre



- Écossez les petit pois, réservez les plus petits pour le dressage. Conservez les cosses.
- Pour la mousse, faites cuire les petits pois écosés dans de l'eau bouillante salée pendant quelques minutes. Mettez-en quelques-uns de côté, les plus gros cette fois. Faites réduire l'eau de cuisson. Mixez les petits pois cuits avec les feuilles de menthe et l'huile d'olive pour obtenir une mousse (inutile de chercher à obtenir une texture très lisse, il peut rester quelques morceaux).

BURRATA DU PUECH, PETITS POIS ET MENTHE

*Par Michel Basaldella, chef du Grand Puech
Restaurant-Hôtel (Mimet)*

- Pour le velouté de cosses, plongez les cosses dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes, égouttez-les et faites-les sauter dans de l'huile d'olive. Mixez-les longuement pour obtenir un velouté bien lisse, en ajoutant de l'eau de cuisson réduite des petits pois pour renforcer le goût. Passez la préparation au chinois étamine ou dans une passoire très fine.
- Pour le dressage, déposez la mousse au centre des assiettes. Posez délicatement les burratinas au-dessus et parsemez-les de baies roses. Assaisonnez les petits pois crus et cuits restants avec de l'huile d'olive et du jus de citron. Répartissez-les autour des burratinas. Déposez un gressin au centre de l'assiette. Mettez le velouté de cosses dans un pichet et versez-le dans les assiettes au moment du service, à la dernière seconde.