



Préparation

1. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen. Ajouter le Pul Biber et la menthe séchée et les faire chauffer brièvement dans le beurre jusqu'à ce que les épices libèrent leur arôme.
2. Ajouter les petits pois surgelés dans la poêle avec 2 à 3 cs d'eau, saler.
3. Couvrir et laisser cuire les petits pois à feu doux pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
4. Retirer le couvercle et laisser réduire le liquide restant afin que les petits pois soient enrobés de beurre aromatique.
5. Pour le dressage, répartir généreusement la stracciatella dans des assiettes creuses. Disposer les petits pois chauds directement dessus.
6. Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de menthe fraîchement effeuillée.
7. À déguster avec du pain chaud ou tout simplement nature, cuillerée après cuillerée.

Stracciatella de Burrata aux petits pois et à la menthe

Ingrédients

- 2 paquets de Stracciatella di Burrata (ou de votre mozzarella préférée, déshydratée grossièrement)
- 4 tasses de petits pois surgelés
- 2 cs de beurre
- ½ cc de Pul Biber (flocons de piments)
- ½ cc de menthe séchée
- une pincée de sel
- un filet d'huile d'olive
- une pincée de menthe fraîche

Servir avec

- un Sauvignon blanc, Jan Marugg
- un Sauvignon blanc sans alcool, Divin

Conseils

- La menthe séchée et le lactose forment une équipe de choc. Cette herbe aromatique apporte de la douceur au plat et équilibre le goût épicé du Pul Biber.