Pêches grillées, jambon et burrata

4 pers 18 mn

Les **ingrédients**

- 4 Pêches
- 8 tranches Jambon cru
- 2 Burratas
- 100 g Roquette
- 1/2 Boule de pain
- 2 c. à s. Huile d’olive
- 2 c. à s. Huile de colza
- 1 c. à s. Vinaigre balsamique
- 4 brins Basilic frais
- Poivre moulu

La **recette**

Etape 1

Allumer le barbecue et le laisser préchauffer 10 à 15 minutes.

Etape 2

Couper le pain en tranches épaisses, puis les badigeonner d’un peu d'huile d’olive sur les deux faces.

Etape 3

Rincer et couper les pêches en quartiers, les badigeonner d'huile de colza, puis les disposer sur la grille avec les tranches de pain.

Etape 4

Faire griller le pain pendant 2 à 3 minutes par face et les pêches 2 minutes de chaque côté en les retournant délicatement.

Etape 5

Rincer et sécher la roquette. La placer dans un saladier et l'assaisonner avec l'huile d’olive restante, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre.

Etape 6

Répartir la roquette, les quartiers de pêches grillés, les tranches de jambon cru et un peu de burrata dans les assiettes.

Etape 7

Rincer et ciseler le basilic, le parsemer sur la salade et servir immédiatement avec le pain grillé.