Burrata aux tomates sur petits pains dorés

Pour 4 personnes
Quantité de protéines par personne : **18,2 g**

Ingrédients

8 tranches de pain sans gluten

50 g de noix de cajou non salées (grillées)

2 burratas

5 tomates

Bouquet de basilic

10 cl d'huile d'olive

Pincée de poivre

50 g de pignons de pin (grillés)

Jus de citron

Recette

- Faire griller les tranches de pain au four
- Laver les tomates et les couper en tranches très fines
- Laver et émincer le basilic
- Sortir les tranches de pain du four et y verser un filet d'huile d'olive et du jus de citron avant d'y étaler généreusement la burrata. Ajouter du piment d'Espelette, des pignons de pin torréfiés, quelques noix de cajou, les fines tranches de tomates, un nouveau filet d'huile d'olive et pour finir, le basilic.
- A déguster frais

Remerciements au service de Néphrologie de l'Hôpital privé de Bois-Bernard