Carpaccio de [Tomates anciennes](https://www.online-bio.fr/product/tomate-ancienne-250g/), burrata et échalote ciselée

Ingrédients

3 Belles tomates anciennes

1 belle échalote

1 burrata de buffala

1 Beau bouquet de basilic

1 Petit bouquet de coriandre

1 Petit bouquet de menthe

25cl Huile d’olive

1 Filet de velours de balsamique

Fleur de sel

Poivre du moulin

Préparation :

**Etape 1 :**

Effeuillez les herbes et plongez les feuilles dans une casserole d’eau frémissante, 3 min. Egouttez-les et plongez-les dans un saladier d’eau glacée, égouttez-les à nouveau et séchez-les très soigneusement dans du papier absorbant.

**Etape 2 :**

Mixez les herbes avec l’huile dans un blender, puis filtrez à travers une passoire très fine. Mettez en bouteille (à garder 15 jours hors du réfrigérateur, car l’huile fige).

**Etape 3 :**

Rincez et séchez les tomates. Coupez-les en tranches fines et disposez-les en rosace sur des assiettes. Parsemez d’échalote ciselée finement, ajoutez la burrata, et arrosez d’un filet d’huile verte et du velours de balsamic. Poivrez et parsemez de fleur de sel. Servez frais.