

Entrée

TARTELETTE DE TOMATES

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

Pour le fond de tarte

250 g de farine, 40 g d'huile d'olive, 80 g d'eau, 4 g de sel

Dissoudre le sel dans l'eau tempérée puis mélanger la farine avec l'huile d'olive et l'eau salée

Fraiser et laisser reposer pensant 2 heures

Pour le coulis de basilic

100 g de basilic , 60 g d'huile d'olive

Mixer l'huile et le basilic en ajoutant un peu d'eau froide

Assaisonner et réserver

Pour la crème fumée

100 g de Crème double fermière, 6 branches de romarin

Fumer la crème en brûlant le romarin et en plaçant sous cloche

Assaisonner de sel et de poivre

Pour la saladette de tomates

50 g de tomates séchées, 50 g de tomates émondées

1 tige de cébette, Vinaigre de Xérès, Huile d'olive extra vierge

Mélanger les tomates séchées et émondées taillées en brunoise, ajouter la cébette ciselée, assaisonner avec le vinaigre, l'huile d'olive, sel et poivre et réserver

Pour les bonbons de tomate cerises

100g de sucre, 200 g de vinaigre blanc, 300 g d'eau, 200 g de tomates cerises émondées

Conserver quelques tomates émondées non marinées

Porter l'eau, le sucre et le vinaigre blanc à ébullition, refroidir, puis verser sur les tomates cerises émondées et laisser mariner au moins 24 heures

Pour le sorbet bloody Mary

200 g de jus de tomate, 400 g de tomates cœur de bœuf, 80 g de branche de céleri

40 g de sucre, 40 g de vodka flambée, 10 g de stabilisant, QS de sel de céleri, poivre et tabasco

Mixer l'ensemble des ingrédients, passer au chinois étamine et mettre en sorbetière.

Pour la vinaigrette basilic

30 g de miel, 40 g de jus de citron, 60 g de jus de pamplemousse, 50 g d'huile basilic

50 g d'huile citron, 50 g d'huile d'olive extra vierge, Sel et Poivre

Porter le miel à ébullition puis déglacer avec le jus d'grumes

Monter ce mélange avec les différentes huiles, assaisonner et réserver.

Dressage et finition

Quelques feuilles de basilic

Déposer une couche de coulis basilic dans le fond de la tarte

Ajouter un peu de crème fumée puis disposer joliment la saladette de tomates et enfin les bonbons de tomates et tomates crue

Finir par le sorbet Bloody Mary et les feuilles de basilic