

## **EAU DE TOMATES & TOMATES CONFITES**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pour l'eau de tomates gélifiée :**

1 kg de tomates pelées et épépinées

2 feuilles de gélatine réhydratée

Quelques gouttes de Tabasco ou une pincée de piment d'Espelette

QS Sel,

1 pincée de sucre

#### **Pour les tomates semi-confites :**

6 tomates de Marmande coupées chacune en 4 quartiers

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

QS d'huile d'olive

2 ou 4 pincées de curcuma

QS de sel et poivre

**Prévoir cette recette à l'avance, au minimum la veille pour le lendemain.**

#### **L'eau gélifiée :**

Peler et épépiner votre kg de tomates, les couper en quatre, les saler un peu et les poser sur une passoire à maille fine pour recueillir l'eau de végétation.

Chauffer 1/2 verre de cette eau de tomates et y dissoudre la gélatine. Bien remuer.

Mélanger avec le reste de l'eau des tomates et assaisonner de sel, de poivre, ou de tabasco ou de piment d'Espelette. Laisser refroidir et verser dans des verres. Réserver au froid.

#### **Les tomates semi-confites :**

Préchauffer le four à 70°.

Peler et épépiner vos 6 tomates de Marmande et les couper en 4. Poser les 24 quartiers de tomates sur une plaque, le côté bombé en l'air. Les assaisonner de sel, de poivre, de curcuma et de sucre avant de les arroser d'huile d'olive et de les enfourner pour 3 heures environ de cuisson. Surveiller attentivement.

Laisser refroidir vos quartiers de tomates sur la plaque puis les égoutter en réservant leur jus de cuisson. Les mettre au frigo en attendant leur utilisation.

L'eau de tomates constituera un excellent amuse-bouche et les tomates confites accompagneront à merveille des plats ensoleillés mettant en scène par exemple un rouget poêlé, voir des sardines et des maquereaux cuits au four.