

VARIATIONS SUR LA TOMATE

Mousseux de tomate et pêche de vigne

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour 1 siphon de 25 cl
380 g de pulpe de tomates
120 g de pulpe de pêche de vigne
1 feuille de gélatine trempée et pressée
80 g de brunoise de pêche de vigne
QS sel & poivre
Vinaigre balsamique

Mixer et mélanger les pulpes de tomates et de pêche de vigne. Les passer au chinois. En chauffer la moitié et y incorporer la feuille de gélatine ramollie à l'eau froide, puis le restant des pulpes de tomate et de pêche de vigne chinoisées. Verser le tout dans un siphon, mettre une cartouche et secouer le siphon énergiquement tête en bas. Placer au réfrigérateur pendant 1 heure minimum. Verser de la brunoise de pêche au fond d'un verre ou d'un petit bocal. Mettre quelques grains de fleur de sel. Secouer à nouveau le siphon tête en bas et recouvrir à hauteur avec le mousseux de tomate et pêche de vigne.

Mousseux de tomates vertes à la vanille

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour 1 siphon de 25 cl
90 g de crème liquide
1/2 gousse de vanille
150 g de pulpe de tomates vertes chinoisée
QS sel et poivre

Dans une casserole, chauffer la crème liquide avec la gousse de vanille fendue et grattée. Couvrir et laisser infuser pendant 30 minutes. Retirer la gousse et incorporer la pulpe de tomates vertes. Verser la préparation dans un bol mixeur assaisonner et faire tourner pendant 1 minute. Passer au chinois et verser dans le siphon. Ajouter la cartouche, le secouer tête en bas et réserver au réfrigérateur.

Au moment, servir en verrine.

Gaspacho et crème fouettée mentholée

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de tomates rouges
25 g de fraises et 25 g de framboises
125 g de melon
2 feuilles de menthe 1 feuille de basilic
QS sel, poivre ou piment d'Espelette
100 g de crème liquide
9 g de sirop de menthe + 1 g de Peppermint

Rassembler tomates, fraises, framboises et melon, les assaisonner et les passer au mixer durant une minute. Filtrer le mélange obtenu au chinois et réserver au frais.

Fouetter la crème liquide et lui incorporer le sirop de menthe. Mettre dans une poche à douille cannelée.

Verser 10 cl de gaspacho dans un verre et chapeauter d'une rosace de crème fouettée à la menthe.

Pour finir, décorer avec une petite sommité de menthe.

Soupe de tomates

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de tomates bien mûres
50 g d'oignons blancs
25 g de brunoise de carottes
15 g de brunoise de céleri-branche
1/2 gousse d'ail rose
15 g de concentré de tomate
1/2 branche de romarin
QS huile d'olive, sel et poivre

Peler les tomates, les couper en deux, les épépiner et les couper en petits dés. Faire revenir les oignons ciselés dans un peu d'huile d'olive, ajouter les brunoises de carottes et de céleri, le concentré de tomate et le romarin. Laisser compoter à feu doux durant 5 minutes. Assaisonner et passer au chinois.

Servir chaud dans un verre ou un petit bocal.

Tartare de tomates

Ingrédients pour 4 personnes :

75 g de chair de tomate jaune
75 g de chair de tomate Noire de Crimée
75 g de chair de tomate Roma
75 g de chair de tomate Green zebra
75 g d'huile d'olive
Jus de basilic fait avec 40 feuilles
QS de sel, poivre, poudre "Sérénissima",
vinaigre balsamique et fleur de sel de Salies

Inciser les tomates, les ébouillanter, les monder et les épépiner. Les couper en petits dés et les mettre à égoutter une demi-heure. Incorporer ensuite l'huile d'olive, le jus de basilic et les épices. Tasser dans des petits cercles de 4 cm de diamètre et mettre au frais. Servir décorer sur assiette et déposer sur le tartare 2 ou 3 gouttes de vrai vinaigre balsamique et quelques grains de fleur de sel.

Arlette de tomates

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de feuilletage
500 g de tomates
1 oignon blanc et 1 gousse d'ail
1 boîte de concentré de tomates de 70 g
5 cl d'huile d'olive et 1 carré de sucre
QS huile d'olive, sel, poivre, basilic, thym et romarin

Éplucher l'oignon, le couper en petits dés et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajouter les tomates en quartiers (*sans les éplucher, ni les épépiner*) et les herbes. Faire fondre le tout à feu doux et laisser réduire à consistance sirupeuse. Passer au moulin à légumes. Récupérer la pulpe obtenue, lui ajouter l'huile d'olive, le sucre et le concentré de tomates. Faire mijoter 10 minutes jusqu'à consistance sirupeuse.

Laisser refroidir. Étaler la pâte feuilletée sur 2 mm. Étendre dessus la purée de tomates. Rouler la pâte sur elle-même. Mettre au grand froid pendant 30 minutes et trancher en rouelles de 2 mm d'épaisseur.

Saupoudrer de sucre glace et cuire au four à 200° pendant 7 minutes entre 2 plaques bien serrées. Servir aussitôt.

Sorbet de tomates vertes ou rouges

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de tomates vertes ou rouges
48 g de sucre glace
96 g de glucose atomisé (*ou déshydraté*)
2 g de sel
5 g de stabilisateur
60 g d'eau
QS d'origan, appelé aussi marjolaine ou de basilic pour les tomates rouges

Couper les tomates en quartiers et les mixer. Passer la masse obtenue au chinois afin de recueillir 600 g de pulpe. Ajouter alors tous les autres ingrédients, bien mixer et chinoiser.

Laisser maturer au frais pendant 24 heures et mettre ensuite en bol Paco pendant 24 heures.

Pacosser au moment et faire des quenelles.

Soufflé de tomates

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de soupe de tomates
15 g de poudre à crème
4 jaunes d'œufs soit 80 g
120 g de blancs d'œufs

Mélanger la poudre à crème et les jaunes d'œufs. Les détendre avec la soupe de tomates et porter le tout à ébullition. Refroidir. Prélever 100 g de cet appareil, l'incorporer aux blancs montés en neige et incorporer le reste délicatement. Beurrer 4 moules à soufflé, les fariner puis répartir l'appareil dans chaque moule. Cuire à four à 200° pendant 6/8 et minutes.

Servir sans attendre.

Vin conseillé : Un vin de pays d'Oc du Domaine La Madura de Nadia & Cyril Bourgne ou un Vouvray Méthode Traditionnelle Clos Naudin de chez Philippe Foreau