

## VARIATIONS SUR LA TOMATE

### Mousseux de tomate et pêche de vigne

#### Ingrédients pour 4 personnes :

Pour 1 siphon de 25 cl  
19 cl de pulpe de tomates  
60 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

Chauffer la moitié de la pulpe de tomate. Y incorporer la feuille de gélatine, puis le restant de pulpe de tomate et de pulpe de pêche de vigne bien froides. Verser dans un siphon et faire refroidir le tout 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. Recouvrir à hauteur avec le mousseux de tomate/pêche de vigne du siphon.

### 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 pulpes de tomates vertes  
QS assaisonnement

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, 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  
25 g de framboises  
125 g de melon  
2 belles feuilles de menthe et 1 belle 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.

Dresser du gaspacho dans un verre et chapeauter d'une rosace de crème fouettée à la menthe. 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 carottes en brunoise  
15 g de céleri branche en brunoise  
1/2 gousse d'ail rose  
15 g de concentré de tomate  
1/2 branche de romarin  
QS assaisonnement

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, 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 noir de Crimée  
75 g de chair de tomate Roma  
75 g de chair de tomate grappe  
75 g d'huile d'olive  
QS de jus de basilic  
QS : sel, poivre, poudre "Sérénissima", vinaigre balsamique, fleur de sel de Salies

Inciser, ébouillanter, monder et épépiner les tomates. 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. Mettre au frais et servir dans des petits cercles de 4 cm de diamètre. 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, 1 gousse d'ail  
1 boîte de concentré de tomates de 70 g  
5 cl d'huile d'olive  
1 carré de sucre  
QS sel, poivre, basilic, thym, romarin,

Eplucher l'oignon et le couper en petits dés. Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajouter les tomates en quartiers non épluchées, ni épépinées, 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 concentré de tomates, le sucre et faire mijoter 10 minutes jusqu'à consistance sirupeuse. Laisser refroidir. Étaler la pâte feuilletée sur 2 mm et étendre dessus la purée de tomates. Rouler la pâte sur elle-même. Mettre au grand froid pendant ¼ d'heure et tailler en rouelles de 2 mm d'épaisseur. Saupoudrer de sucre glace et cuire au four entre 2 plaques à 220° pendant 5 minutes

## **Sorbet tomates vertes**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

500 g de pulpe de tomates vertes  
40 g de sucre glace  
80 g de glucose atomisé (ou déshydraté)  
1 g de sel  
4 g de stabilisateur  
50 g d'eau  
QS d'origan ou marjolaine

Inciser les tomates, les monder et les épépiner. Mixer la chair obtenue, ajouter tous les ingrédients et chinoiser. Laisser mûrir au frais pendant 24 heures. Turbiner. Servir mouler en forme de quenelle.

## **Soufflé de tomates**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

250 g de soupe de tomates  
15 g de poudre à crème  
2 jaunes d'œufs  
40 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 80 g de cet appareil et l'incorporer aux blancs montés en neige. Beurrer les moules, les fariner puis répartir l'appareil dans chaque moule. Cuire à four à 200 ° pendant 6 minutes. Servir sans attendre.