

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
1 pincée de sucre
QS sel

Pour les tomates semi-confites :

6 tomates de Marmande (*de préférence*)
coupées chacune en 4 quartiers
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
2 à 4 pincées de curcuma
QS d'huile d'olive
QS sel et poivre

L'eau gélifiée :

Peler et épépiner votre kilo 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 réhydratée. Bien remuer le tout. Mélanger avec le reste de l'eau des tomates et assaisonner de sel, de poivre, 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 80°.

Peler et épépiner vos 6 tomates de Marmande et les couper en 4. Poser les 24 quartiers de tomates sur une plaque, son côté bombé en l'air. Les assaisonner de sel, de poivre, de curcuma et de sucre avant de les vaporiser avec de l'huile d'olive. Les enfourner pour les confire pendant 3 heures environ. 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 ou des maquereaux cuits au four.

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