

INGRÉDIENTS

Pour 2 pers. (entrée)

- 2 tomates rouges
- 2 tomates jaunes
- Raifort
- Gruyère
- Baies d'alisier blanc
- Huile de colza
- Roses de Damas
- Fruits des bois
- Framboises
- Pousses d'oseille sauvage
- Fleurs de saison

TOMATES, SAUCE AU GRUYÈRE ET RAIFORT

avec le chef Nicolas Darnauguilhem

PRÉPARATION

TOMATES

01. Ôter le pédoncule des tomates et entailler la peau à l'opposé.
02. Immerger 30 secondes dans de l'eau en ébullition.
03. Plonger dans de l'eau glacée pour couper la cuisson.
04. Retirer la peau.
05. Couper en quatre.
06. Dans un plat, récupérer le jus et l'intérieur des tomates.
07. Laisse la chaire de côté.

SAUCE

08. Utiliser le jus et l'intérieur des tomates.
09. Ajouter un petit bout de raifort, le gruyère, quelques baies d'alisier blanc, un peu d'huile de colza et les roses de Damas.
10. Laisser infuser 3 à 4 heures.
11. Mixer finement et passer la sauce au tamis.



DRESSAGE

01. Placer les tomates et la sauce au gruyère dans l'assiette.
02. Ajouter un petit peu de raifort râpé, quelques fruits des bois, des framboises.
03. Décorer avec quelques pousses d'oseille sauvage et des fleurs de saison.
04. Déposer un filet d'huile de colza.