



INGRÉDIENTS

Panaché de tomates

1/2 poivron

Huile d'olive

1 grande gousse d'ail

Vinaigre aromatique (vinaigre de pommes ou framboises)

Estragon

Persil plat

Groseilles

Sel

SALADE DE TOMATES HUILE VERTE D'ESTRAGON

avec le chef Arpad Antonietti

PRÉPARATION

Pour le jus de tomates:

- 01.** Couper 3 grosses tomates et 1 demi poivron en quartier et mettre dans un mixer.
- 02.** Ajouter une gousse d'ail, 3 cs de vinaigre et 1 grande pincée de sel.
- 03.** Mixer le tout et passer dans une passoire. Réserver

Pour l'huile végétale:

- 04.** Blanchir l'estragon de 30 sec. à 1 min., dans de l'eau bouillante bien salée, le sortir et plonger immédiatement dans de l'eau glacée pour ne pas perdre la couleur.
- 05.** Le placer dans le mixer et couvrir d'huile d'olives.
- 06.** Mixer 2-3 minutes. Passer le mélange dans un filtre à café. Réserver

Pour la salade de tomates:

- 07.** Plonger les tomates cerises préalablement taillées dans de l'eau bouillante salée durant 30 sec. Les retirer et plonger dans de l'eau froide pour faciliter l'émondage.
- 08.** Assaisonner les tomates avec l'huile d'olives, du sel et un peu de vinaigre, mélanger le tout.



recette de l'émission du
30.09.2022

VISIONNER SUR CANALALPHA.CH



DRESSAGE

- 01.** Disposer dans une assiette creuse quelques quartiers de tomates, verser le jus puis la salade de tomates cerises.
- 02.** Ajouter quelques gouttes de l'huile végétale, décorer de feuilles d'estragon et de groseilles.



recette de l'émission du
30.09.2022

VISIONNER SUR [CANALALPHA.CH](https://www.canalalpha.ch)