



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

- Tomates cerises (2 couleurs différentes)
- Mozzarella di bufala
- Basilic
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- Feuilles de menthe

Gelée de tomates

- 5 tomates
- 50 gr de gingembre
- 1 brin de Basilic
- 1 échalote
- Sel
- Poivre
- Agar-agar
- 1 feuille de gélatine

CAPRESE SUR GELÉE DE TOMATES ET MOZZARELLA DI BUFALA

PRÉPARATION

- 01.** Laver puis tailler les tomates en 4. Les mettre dans un cul de poule.
- 02.** Ajouter le gingembre épluché et haché, l'échalote émincée et le basilic puis assaisonner avec du sel et du poivre.
- 03.** Mettre le cul de poule au bain marie pendant 1 heure.
- 04.** Après 1 heure de cuisson au bain marie, passer le mélange de tomates dans une passoire afin d'en extraire l'eau.
- 05.** Peser l'eau de tomate puis ajouter 1gr d'agar-agar et 1 feuille de gélatine pour 100 grammes de liquide.
- 06.** Faire bouillir 2 minutes puis couler sur une assiette préparée avec du film alimentaire et conserver au réfrigérateur.

DRESSAGE

- 01.** Découper une jolie forme de gelée de tomates avec un emporte-pièce et la placer au centre de l'assiette.
- 02.** Mettre 3 petits morceaux de mozzarella di bufala au-dessus.
- 03.** Disposer des tomates cerises de couleurs différentes dans l'assiette.
- 04.** Ajouter les feuilles de basilic, un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, de la fleur de sel et des feuilles de menthe en décoration.



recette de l'émission du
23.06.2023



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

- Tomates cerises
- 2 tomates
- 1 concombre
- Feta
- 2 abricots
- Persil plat
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel

SALADE DU MARCHÉ À LA GRECQUE ET BONBONS DE TOMATES

PRÉPARATION

Bonbons de tomates

- 01.** Plonger les tomates cerises préalablement taillées dans de l'eau bouillante salée durant 30 secondes.
- 02.** Les retirer et plonger dans de l'eau froide.
- 03.** Enlever la peau.

Salade

- 04.** Découper les tomates, le concombre et la feta en dès et les abricots en lamelles.

DRESSAGE

- 01.** Déposer les dès de tomates, de concombre et de feta au fond d'une assiette creuse.
- 02.** Ajouter les lamelles d'abricots et les bonbons de tomates.
- 03.** Ajouter le persil plat ciselé, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.
- 04.** Décorer avec une feuille de persil plat.



recette de l'émission du
23.06.2023



INGRÉDIENTS

- 2 kg de tomates bien mûres
- 1 oignon
- 50 gr sucre de canne
- 1 cs concentré de tomate
- 1 cc 4 épices
- 1/2 cc paprika fumé
- 1 branche de céleri
- 1/2 cc piment de cayenne
- 1 cc gingembre en poudre
- 1 dl de vinaigre de riz
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 01.** Faire suer les oignons 5 à 10 min à couvert à feu doux
- 02.** Ajouter le concentré de tomate et mélanger.
- 03.** Incorporer les tomates coupées en quartiers, le céleri branche coupé en petits morceaux, les 4 épices, le paprika, le gingembre, le piment, le sucre roux et saler.
- 04.** Mélanger, couvrir et laisser cuire pendant 30 minutes.
- 05.** Passer les tomates au mixer puis dans un chinois.
- 06.** Ajouter le vinaigre blanc et cuire encore 20 minutes jusqu'à consistance un peu plus épaisse (dès qu'on voit le fond de la casserole).

DRESSAGE

- 01.** Verser le ketchup dans un bol, déguster !

