



SABLES AU PARMESAN ET AUX OLIVES

Pour une trentaine de petits gâteaux

100 g d'olives noires
170 g de parmesan
130 g de farine bise
120 g de beurre mou
Sel, très peu(cela dépend des olives noires)

Mixer les olives de façon grossière, mélanger intimement tous les ingrédients, assaisonner si nécessaire et confectionner un boudin enveloppé dans un film alimentaire. Réserver au frigo.

Le lendemain, préchauffer le four à 180°, couper des tranches dans le boudin de pâte à sablé et cuire environ 10 mn.

CRUMBLE DE TOMATES, ŒUF ET ESPUMA DE QUATRE EPICES

Pour 6 personnes :

Les tomates :

1 kg de tomates, pelées, épépinées (des « cœur de bœuf » par exemple)
15 g de sucre
Sel poivre et une càs de vinaigre balsamique blanc

Mixer les tomate avec le sucre et le sel. Ajuster l'assaisonnement avec un peu de poivre et de vinaigre balsamique. On doit obtenir un coulis cru assez épais. Si les tomates étaient un peu trop aqueuses, le coulis va être un peu liquide, lui ajouter éventuellement une ou deux feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide et incorporées en faisant chauffer quelques càs de coulis au micro-ondes.

Les œufs :

8 jaunes
2 càs de beurre
4 càs de crème fleurette
Sel

Faire fondre doucement le beurre, dès qu'il est fondu, ajouter en une seule fois les jaunes d'œufs et toujours sur feu doux remuer vivement pour faire prendre le jaune de façon homogène, on doit obtenir des œufs brouillés très crémeux. Incorporer alors



la crème en chauffant pendant quelques secondes. Saler et réserver au froid. Ne pas poivrer, ça fait des tâches dans le jaune !!!

Espuma de 4 épices

25 cl de crème fleurette

1 pincée de sel

1 pincée de 4 épices

Monter la crème salée et épicée au batteur ou si on a un appareil à chantilly, mettre une capsule de gaz, secouer et entreposer au frigo jusqu'au moment du service.

Pour le service, dans des verres, commencer par une couche de tomate, ensuite un peu de crème d'œufs, deux sablés émiettés, une autre couche de crème d'œufs, de la tomate et finir par l' « espuma ».

Réserver au frais jusqu'au moment du repas .