

## ***Flans à la tomate et son sorbet de Chèvre***



### Ingrédients pour 6 personnes :

- . 1.5 Kg de tomates bien mûres
- . 4 oeufs
- . 1 oignons
- . 6 brins de basilic
- . 3 cuillères à soupe de concentré de tomate
- . 1 cuillère à soupe de cassonade
- . huile d'olive
- . sel et poivre

### Pour le Sorbet :

- . 500 g de chèvre frais.
- . 2 blancs d'oeufs
- . 15 cl de lait
- . 4 brins de basilic
- . 1 gousse d'ail
- . huile d'olive
- . sel et poivre blanc

Commencer par le sorbet :

Porter à ébullition le lait avec le basilic. Laisser infuser 10 minutes, hors du feu.

Mixer finement le fromage de chèvre, l'ail pressé, 4 c à soupe d'huile d'olive et le lait filtré froid.

Monter les blancs en neige ferme, les incorporer au mélange. Réserver au frigo pendant 30 minutes.

Sortir la préparation du frigo et la placer dans [la sorbetière](#). Laisser prendre le sorbet et mettre au congélateur 1 heure.

Monder et concasser les tomates. Faire revenir l'oignon haché 3 minutes dans 2 c à soupe d'huile d'olive.

Ajouter les tomates et la cassonade. Saler et poivrer. Laisser mijoter 25 minutes, puis laisser refroidir.

Prélever 6 c à soupe de concassé de tomates. Incorporer au reste les oeufs, le concentré de tomate et 4 brins de basilic effeuillés et hachés. Huiler six ramequins et déposer au fond un cercle de papier sulfurisé. Répartir la préparation. Cuire 25 minutes au four préchauffé à 160 °C. Réserver au frais.

Démouler les ramequins en les retournant sur les assiettes, ajouter autour le concassé qui reste avec quelques brins de basilic.

Façonner les boules de sorbet au chèvre et les poser dessus.