

Tartare de tomates vertes, soupe de tomates jaunes et glaçon de tomates rouges



Préparation : 30 mn

Réfrigération : 2 h au moins pour les glaçons

Cuisson : 5 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

150 g de tomates vertes variété green zebra

400 g de tomates jaunes variété ananas

150 g de tomates rouges (j'ai pris des cornues des Andes charnues et parfumées)

50 g de tomates séchées

Le jus de 1 citron

2 brins de thym

1 gousse d'ail

1 c à s d'huile d'olive

Quelques gouttes de Tabasco

Sel et poivre du moulin

Retirer le pédoncule des tomates lavées et essuyées et les couper séparément : les vertes en petits dés, les rouges et les jaunes en morceaux. Éplucher l'ail.

Préparation des glaçons : 2 bonnes heures à l'avance mettre les morceaux de tomates rouges dans un mixer avec les tomates confites et quelques gouttes de Tabasco. Saler et poivrer, mixer et verser le coulis dans un bac à glaçons. Réserver au congélateur.

Préparation de la soupe : mettre les tomates jaunes dans une casserole avec 15 cl d'eau, l'ail et 1 brin de thym. Saler et porter à ébullition. Éteindre le feu , retirer la gousse d'ail et le thym et passer au mixer ou au blender. Ajouter la moitié du jus de citron et mixer pour obtenir une soupe lisse. Poivrer et réserver sur feu doux.

Préparation du tartare : effeuiller et hacher les feuilles de l'autre brin de thym, assaisonner les tomates vertes en dés de sel, poivre, thym, huile d'olive et du reste de jus de citron. Mélanger et réserver à température ambiante.

Pour le service répartir le tartare dans des assiettes creuses (au besoin utiliser un cercle), poser un glaçon de tomates rouges sur le tartare et verser la soupe de tomates jaunes autour.

Accompagner éventuellement d'une tranche de pain de campagne grillée et aillée, badigeonnée d'huile d'olive et saupoudrée de parmesan fraîchement râpé.

Vin conseillé : un viognier de l'Ardèche (blanc)

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>