

Tablette de tomates



Ingrédients pour le moule tablette (Demarle):

- 1 échalote, 1 gousse d'ail
- 1 grosse boîte de tomates concassées ou entières ou 500 g de tomates fraîches coupées en morceaux
- 1 petite boîte de macédoine
- 8 feuilles de gélatine de 2 g (6 +2)
- 20 cl de crème fraîche bien froide + 10 cl
- sel, piment d'Espelette (ou poivre), thym, 1 pincée de sucre, basilic
- huile d'olive

Pelez et émincez l'échalote. Faites-la revenir dans une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez les tomates la gousse d'ail écrasée. Assaisonnez de sel, de piment d'Espelette et d'un peu de sucre. Laissez cuire à feu moyen 15 à 20 mn environ.

Mettez 2 feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide. Rincez la macédoine. Récupérez un peu d'eau de tomates rendue dans la poêle. Ajoutez les 2 feuilles de gélatine réhydratée et essorée. Mélangez avec la macédoine et versez dans le fond du moule tablette. Laissez figer au frigo. Réhydrater les autres feuilles de gélatine. Mixez la concassée de tomates. Ajoutez la gélatine bien essorée. Laissez refroidir. Montez la crème fraîche en crème fouettée. Dès que la fondue de tomates est froide (< à 30°) ajoutez la crème fouettée et mélangez délicatement. Rectifiez l'assaisonnement. Versez dans le moule tablette par dessus la gelée de macédoine. Filmez et réservez au frais plusieurs heures ou une nuit.

Lavez quelques feuilles de basilic et ciselez-les dans un peu de crème. Salez, poivrez, ajoutez un filet d'huile d'olive et mixez quelques secondes.

Servez en carreau votre mousse de tomates bien fraîche avec cette petite crème au basilic.

Le Flo des saveurs Août 2015