

Tomate-mozzarella version espuma

Préparation 20 mn

Réfrigération au moins 3 h (j'ai fait la veille pour le lendemain)

Espuma de tomate :

400 g de tomates

100 g de crème fleurette entière

2 c à s de ketchup

2 c à s d'huile d'olive

2 feuilles de gélatine

Sel et poivre

200 g de mozzarella

15 cl d'huile

200 g de tomates séchées (j'ai pris des tomates fondantes à l'huile)

1 bouquet de basilic

Sel et poivre

Préparation de l'espuma :

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Tremper les tomates dans de l'eau bouillante quelques secondes puis les peler et conserver les peaux pour la déco. Les couper en morceaux et les mixer avec le ketchup. Passer le coulis obtenu au chinois étamine. Le faire chauffer et ajouter la crème fleurette et l'huile d'olive, porter à ébullition et ajouter la gélatine égouttée. Bien fouetter et assaisonner avec du sel fin et du poivre moulu très fin.

Verser dans le siphon (1/2 l) et ajouter 1 cartouche de gaz. Retirer la cartouche. Secouer à la verticale, tête en bas, et garder au réfrigérateur au moins 3 h.

Mixer le basilic avec l'huile d'olive et assaisonner.

Couper la mozzarella en morceaux.

Dans les verres dresser une couche de tomates séchées , puis de mozzarella, poivrer, napper de coulis de basilic, j'ai rajouté ensuite quelques tomates et terminer par l'espuma après avoir secoué le siphon tête en bas avant de mettre l'espuma. Décorer avec les peaux de tomates qui auront été frites.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>