

Tomates rôties du berger



Préparation : 20 mn

Cuisson 3-4 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

3 grosses tomates cœur de bœuf mûres mais sans trop

400 g de fromage de brebis frais

1 citron

1 gousse d'ail

3 brins de basilic

1 c à s bombée de poudre d'amandes

1 c à s de sucre roux

2 c à s de vinaigre balsamique

3 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Monder les tomates (retirer la peau), je ne l'ai pas fait pour que les tranches de tomates si tiennent bien. Les couper en tranches épaisses et retirer les graines éventuelles. Les saler et les poser sur un linge pour les éponger.

Peler et presser l'ail, ciseler le basilic, râper le zeste du citron. Mélanger le fromage frais avec ail, basilic, zeste de citron, poudre d'amandes, 1 c à s d'huile d'olive, sel et poivre.

Façonner des quenelles avec 2 cuillères et les poser sur une assiette. Réserver au frais.

Faire chauffer 2 c à s d'huile d'olive dans une grande poêle et saisir les tranches de tomates saupoudrées de sucre 1 mn environ de chaque côté (adapter le temps en fonction de l'épaisseur des tranches et de l'état de maturité des tomates).

Servir les tomates tièdes, poser dessus les quenelles de fromage, arroser d'un filet de vinaigre balsamique et de l'huile d'olive restante. Décorer de feuilles de basilic.

Vous pouvez accompagner de tranches de pain de campagne grillées, frottées d'ail et arrosées d'huile d'olive.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>