

La tomate dans tous ses états



Ingrédients pour 6 convives :

Pour le tartare :

- 1 tomate ananas
- 2 “noires de Crimée”
- 1 tomate verte
- huile d’olive (pour moi ce sera l’huile de Calanquet)
- vinaigre balsamique
- sel poivre

Pour la gelée de tomate et le “suprême de tomate” :

- 2 “cœurs de bœuf”
- piment d’Espelette
- sel de céleri
- 1/2 gousses d’ail
- 2 g d’agar agar

Pour le coulis de tomate :

- 4 “noires de Crimée”
- sel de céleri
- poivre
- huile d’argan
- 1 pincée de curry

tomates confites :

- 6 tomates grappes
- 2 sucres
- 6 langoustines
- noisette de beurre
- parmesan
- 1 citron bio

- fleur de thym et sarriette
- huile de friture

En cuisine :

1. Préchauffer le four à 100°.
2. Plonger les **tomates grappes** dans l'eau bouillante quelques secondes, les rafraichir sous l'eau froide et ôter la peau et le pédoncule. Les placer à l'envers sur un plat huilé.
3. Frotter les sucres sur le citron préalablement lavé et essuyé. Le sucre va s'émietter. Le parsemer sur les tomates, puis terminer par le thym et la sarriette. Enfourner pour 3 heures.
4. Passer les "**cœurs de bœuf**" à la centrifugeuse. Réserver le jus ainsi obtenu. La pulpe va se séparer petit à petit de l'eau de la tomate. Filtrer ensuite délicatement ce jus, à travers un filtre à café (il m'en a fallu 3 : attention, cela se déchire facilement !). On obtient une eau limpide et l'on récupère la pulpe dans le filtre pour faire le suprême. J'ai récupéré 600 ml d' "eau".
5. Assaisonner légèrement cette eau avec du sel de céleri et du piment d'Espelette. Verser dans un casserole avec l'agar-agar (pour rappel : 4g pour 1 litre) , j'ai utilisé 2g, et porter à ébullition. Verser ensuite la préparation dans un plat rectangulaire recouvert de papier sulfurisé. On doit avoir une hauteur de liquide d'environ 1cm/1.5cm. Placer au réfrigérateur pour faire prendre cette gelée. Il faut environ 1heure. C'est très rapide.
6. Placer la pulpe dans un plat avec une pointe d'ail, et une pincée de curry. Enfourner avec les tomates confites 1/2h avant la fin de la cuisson pour assécher cette purée.
7. Pendant ce temps, émonder les tomates du tartare de la même manière que les tomates grappes.
8. Conserver les peaux pour réaliser des chips.
9. Assaisonner le tartare avec de la fleur de sel, un peu de poivre, une bonne huile d'olive et un trait de vinaigre balsamique. Conserver au frais.
10. Râper le parmesan sur un "silpat", avec une cuillère, réaliser des cercles.
11. Lorsque le four sera libre, enfourner pendant 8 min à 140°.
12. Réaliser le jus de tomates en passant les 4 "**noires de Crimée**" à la centrifugeuse.
13. Assaisonner avec quelques gouttes d'huile d'argan, un peu de curry, du sel de céleri et du piment d'Espelette. Donner un coup de mixer plongeant pour émulsionner et éviter que l'eau et la pulpe ne se séparent.
14. Faire chauffer l'huile de friture dans une casserole. Lorsqu'elle est chaude, y plonger les peaux de tomates quelques secondes en les retournant. Lorsqu'elles sont bombées, les retirer de l'huile et les placer sur un papier absorbant dans un plat. Réserver.
15. Au moment du service, faire griller des petites tranches de baguette de campagne.
16. Poêler les langoustines dans le beurre pendant 3 minutes en les retournant.
17. Les décortiquer et ne garder que la queue.
18. Avec des cercles inox, découper des cercles dans la gelée. Garnir ces cercles de tartare de tomates, puis démouler. Placer une chips de tomates sur le dessus.
19. Tartiner le pain avec le suprême de tomate.
20. Poser une langoustine sur la tomate confite et verser du coulis de tomate dans un verre et garnir avec la tuile de parmesan.

Bon appétit !

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr