



Fraicheur de Tomate à la Fraîse



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 5 mn

Temps Total : 3h35

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients pour 20 verrines environ :

- > 1kg de tomates bien mûres
- > 350 gr de fraises
- > 4 ou 5 CàS de vinaigre balsamique (selon goût)
- > 4 ou 5 CàS huile d'olive (selon goût)
- > olives noires séchées grossièrement concassées

Préparation :

Mettre une casserole d'eau à bouillir.

Sur le dôme de la tomate fendre légèrement la peau des tomates en faisant une croix comme si on voulait la découper en 4.

A ébullition de l'eau, éteindre le feu et plonger les tomates 30s à 1mn dans l'eau (cela dépend de leur maturité, plus elles sont mûres, plus le temps est court).

Les sortir et les rafraîchir sous un filet d'eau froide, les peler et les épépiner. Réserver la chair.

Rincer et équeuter les fraises.

Dans un blender, mettre les tomates et les fraises, mixer jusqu'à l'obtention d'une préparation bien liquide et homogène. Ajouter le vinaigre balsamique et l'huile d'olive. Assaisonner de bon goût.

Mettre en verrine et mettre au frigo pendant au moins 3 heures.

A la dernière minute, saupoudrer de quelques éclats d'olives noires séchées et déposer quelques gouttes d'huile d'olive.

Astuces :

Cette verrine est avant tout une affaire de goût, votre goût. En effet c'est en fonction de votre propre appréciation que vous trouverez l'équilibre entre la tomate, la fraise et le vinaigre, n'hésitez pas à déguster votre préparation au fur et à mesure.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr