



Tomate Mozza Revisitée



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 15 mn

Temps Total : 12h

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients pour 8 verrines (selon la taille) :

- > 4 grosses tomates bien mûres
- > 1 mozzarella (di bufala de préférence)
- > 40 cl de crème fleurette (30% de MG)
- > 3 feuilles de gélatine
- > basilic

Matériels particuliers :

- > Centrifugeuse
- > Siphon
- > Verrines

Préparation :

La veille, faire chauffer une grande casserole d'eau.

Inciser le dessus des tomates en faisant une croix. A ébullition, éteindre le feu et plonger les tomates 30 secondes dans l'eau bouillantes, les rafraichir et les éplucher. Placer les tomates dans une centrifugeuse et récupérer le jus. Placer les feuilles de gélatine dans de l'eau fraîche pour les faire ramollir.

Essorer la gélatine et la plonger dans un fond d'eau chaude puis mélanger avec le jus de tomate.

Assaisonner à votre goût. Verser dans les verrines à jusqu'à mi-hauteur et réserver au frais pendant 12h.

Toujours la veille, placer la crème fleurette dans une casserole et faire chauffer, y faire dissoudre la mozzarella préalablement découpée en dés. Assaisonner à votre goût.

Filtrer la préparation et placer dans un siphon. Mettre une cartouche de gaz et secouer le siphon. Retirer la première cartouche et en mettre une seconde, secouer encore le siphon et laisser la cartouche en place. Réserver le siphon au frais tête en bas.

Le jour même, dans un pilon broyer le basilic avec un peu de sel et de l'huile neutre (type pépin de raisin) pour faire un jus très épais et pas trop huileux.

Au moment de servir, placer de la chantilly de mozzarella sur la gelée de tomate et déposer quelques gouttes de jus de basilic.

Astuces :

On peut remplacer la gélatine par de l'agar-agar.

Ne pas hésiter à vous amuser avec le visuel en penchant la verrine par exemple.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr