

Variation autour de la « tomate »

Par Charles Vincent, restaurant le Chamagnon à Chamagne

Tartare de tomates

Ingrédients :

Tomates kumato

Échalotes finement ciselées

Vinaigre balsamique

Huile d'olive (un peu sucrée)

Sel poivre

Basilic fraîchement cueilli

Émonder les tomates (en début de saison conserver la peau, elle est très fine), les couper en quartiers pour en séparer la pulpe de la chaire. Réserver la pulpe pour un jus. Couper la tomate en petits dés, placer dans un saladier. Ciseler très finement une échalote, l'incorporer. Ajouter vinaigre balsamique et huile d'olive, sel et poivre, basilic et ciboulette. Mélanger le tout, servir froid dans un verre.

Une mousse tomates confites

Tomates cœur de bœuf

tomates confites par nos soins

gélatine ou agar agar

Échalotes

Mascarpone

Crème fleurette

Herbes fraîches

Couper les tomates en quartier pour séparer la pulpe de la chaire, réserver la pulpe pour un jus.

Couper en gros cube la chaire, un ajouter un échalote ciselée et de l'estragon frais et les tomates confites. Cuire à 90 degrés et mixer. Saler, poivrer et ajouter la gélatine. Mixer. Laisser refroidir, incorporer le mascarpone et la crème fleurette montée. Réserver la mousse au froid. C'est prêt.

Un bloody mary

4 cl de vodka

12 cl de jus de tomates

0,5 citron

0,5 sauce Worcester

2 gouttes de Tabasco

Sel de céleri

Sel poivre

Très simple, mélanger tous les ingrédients, mixer, c'est prêt. Ajouter des glaçons pour bien rafraichir.

Un gaspacho tomates concombre

Un demi-concombre

Du poivron

L'intérieur de nos tomates

Échalotes

Sel et poivre

Huile d'olive

Herbes fraîches

Utiliser le jus de tomate obtenu après passage au mixer de la pulpe, y ajouter un peu de concombre, de poivron, les herbes fraîches, l'assaisonnement. Mixer, ajouter un peu d'huile d'olive et monter en émulsion. Servir froid.

Un sorbet chèvre (frissons de fanny)

Accompagner nos 4 préparations à base de tomate d'une boule de sorbet saveur chèvre ou tenter un mariage avec un parfum de votre choix.

Bon appétit.