



Tartare de tomates

Marco Campanella



Préparation du tartare

Inciser les tomates Ramati, les blanchir env. 10 secondes dans de l'eau salée, les plonger dans de l'eau glacée et retirer la peau. Découper les tomates en quartiers et réserver la peau et les graines pour l'eau de tomates. Assaisonner ensuite les filets de tomates avec le sel, le poivre, l'ail et les feuilles de basilic. Faire sécher 2 heures au four à 80 °C. Découper en petits dés, assaisonner avec les pignons de pin grillés et le vinaigre balsamique et ajouter éventuellement du sel.

Préparation de la crème de tomates

Faire mijoter les tomates dans une casserole jusqu'à évaporation complète du liquide. Mixer ensuite à l'aide d'un mixeur plongeant. Saler et ajouter de l'huile d'olive.

Rezept für 4

Ingrédients pour le tartare

15 tomates Ramati
10 pignons de pin
légèrement grillés à la
poêle
Vinaigre balsamique
Ail
Feuilles de basilic
Sel
Poivre

Ingrédients pour la crème de tomates

400 g de tomates pelées
Pelati (en boîte)
Huile d'olive
Sel

Ingrédients pour l'eau de tomates pour le fond de tomates

Peau et graines réservées
des tomates Ramati
20 tomates cerises
Vinaigre Mazzetti
Sel
Poivre
Huile d'olive
½ oignon
Basilic



Préparation de l'eau de tomates pour le fond de tomates

Ajouter 20 tomates cerises à la peau et aux graines réservées des tomates Ramati, laisser mariner 15 minutes avec du sel, du vinaigre Mazzetti, de l'huile d'olive, une pincée de poivre, du basilic et un demi-oignon. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et passer.

Préparation du fond de tomates

Mélanger l'eau de tomates au reste des ingrédients pour le fond de tomates et faire réduire de moitié. Passer à nouveau la réduction.

Préparation de la crème d'avocat

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Anrichten

Dresser le tartare de tomates sur une assiette à l'aide d'un emporte-pièce rond, décorer avec la crème de tomates, la crème d'avocat et des herbes aromatiques au choix. Verser le fond de tomates au fond de l'assiette.

Ingrédients pour le fond de tomates

5 g de sucre
25 g de vinaigre Mazzetti
350 ml d'eau de tomates
100 ml de vin blanc
25 g de Noilly Prat
25 g de carottes
100 g d'échalotes
30 g de fenouil
30 g de tomates cerises
3 champignons
Poivre, laurier, graines de moutarde, coriandre, estragon
1 gousse d'ail

Ingrédients pour la crème d'avocat

2 avocats mûrs
2 cs de crème acidulée
Sel
Poivre de cayenne
1/2 citron vert, uniquement le jus