

# Tartare de tomates



Foto © Tschuggen Hotel Group

Une recette de Marco Campanella, chef du restaurant La Brezza à l'Hôtel Eden Roc Ascona.

## Préparation



Temps requis env. 240 minutes



Difficulté Difficile - Pour professionnels



Dosage 4 Personnes

## Caractéristiques



Plat Végétarien - Tartare



Produit typiques Tomates - 0 km



Adapté en Été - Jours de chaleur

## INGRÉDIENTS

### Tartare

- 15 tomates ramati
- 10 pignons de pin brièvement grillés dans une poêle
- Sel
- Poivre
- Ail
- Basil

### Crème de tomate

- Tomates pelées (400 g)
- Huile d'olive
- Sel

### Eau de tomate pour le bouillon de tomate

- Utiliser la pulpe de tomate provenant de tomates ramati
- 20 tomates cerises
- Vinaigre
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- 1/2 oignon

### Bouillon de tomate

- 5 g de sucre
- 25 g de vinaigre
- 350 ml d'eau de tomate
- 100 ml de vin blanc
- 25 g Nolly Prat vermouth
- 25 g de carottes
- 100 g d'échalotes
- 30 g de fenouil
- 30 g de tomates cerises
- 3 champignons
- Poivre, laurier, graine de moutarde, coriandre, estragon
- 1 tête d'ail

### Crème d'avocat

- 2 avocats mûrs
- 2 cuillères à soupe de crème aigre
- Sel
- Poivre de Cayenne
- Demi-jus de citron vert

## Tartare

## Crème de tomate

## Eau de tomate pour le bouillon de tomate

## Bouillon de tomate

## Crème d'avocat

## Dressage

## PRÉPARATION

1. Faire une croix sur les tomates et les blanchir dans de l'eau salée pendant 10 secondes, les plonger dans de l'eau glacée et les peler. Assaisonner avec du sel, du poivre, de l'ail et des feuilles de basilic.
  2. Séchez dans le four à 80 degrés pendant 2 à 3 heures.
  3. Coupez tout en cubes, assaisonnez avec des pignons grillés et du vinaigre balsamique et, si nécessaire, ajoutez du sel.
1. Faites cuire lentement les tomates pelées dans une casserole jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé.
  2. Ensuite, mélangez avec un mélangeur à immersion. Assaisonner avec du sel et de l'huile d'olive.
1. Utilisez la pulpe de tomate pour l'eau de cuisson, ajoutez 20 tomates cerises, faites-les mariner avec du sel, du vinaigre, de l'huile d'olive, une pincée de poivre, du basilic et un demi oignon.
  2. Laissez reposer pendant 15 minutes, puis remuez avec un mixeur et écrasez le tout avec le moulin à légumes.
1. Mélangez l'eau de la tomate avec les autres ingrédients du bouillon de tomate et faites tout cuire pour réduire de moitié.
  2. Quand il est réduit de moitié, il faut tout mouliner.

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Ensuite, placez le tartare de tomate sur une assiette, avec la crème de tomate, la crème d'avocat et diverses herbes. Comme base, versez le bouillon de tomate dans le plat.