Essence froide de tomates - La recette

Une recette du chef exécutif Mattias Roock du Ristorante Castello del Sole à Ascona.

Préparation

	Temps requis	env. 20 minutes
	Difficulté	Facile - Pour tous
	Dosage	4 personnes

Caractéristiques

	Plat	Végétarien - Tomate
	Produit typiques	Tomate - 0 km
	Adapté en	Été - entrée

Essence froide de tomates

INGRÉDIENTS

- ☐ 1 kg de tomates rouges mûres et tendres
- ☐ 50 ml de Sherry vinaigre Pedro Ximenes
- ☐ 30 g de basilic frais
- ☐ 1 g de piment d'Espellette
- ☐ 10 g de sel

Essence froide de tomates

PROCÉDURE

1. Coupez les tomates en quatre
2. Mélangez avec le basilic, le vinaigre de xérès, le sel et le piment d'espellete jusqu'à obtenir un mélange fin.
3. Placez-les dans une passoire garnie d'un tissu filtrant et laissez-les s'égoutter toute la nuit au réfrigérateur.
4. Assaisonnez à nouveau selon votre goût avec le jus de tomate clair recueilli.

Essence froide de tomates

ACCOMPAGNEMENT

1. 1 tranche de tomate cœur de bœuf
2. Tomates de différentes couleurs (par exemple : Yellow Pearl, Red Pearl, Honey Tomatoes, Raf Tomatoes, Kumato, Green Zebra Tomatoes), blanchies et coupées sans peau en plusieurs quartiers et marinées dans de l'huile de basilic
3. Petits cubes de fromage de chèvre frais, olives, huile de basilic et basilic frais
4. Disposez les garnitures sur l'assiette. Versez l'essence froide sur la garniture de l'assiette.