

# Recettes fraîcheur avec la reine de l'été : La Tomate

## **Tomates-Mozza revisitées : version mille-feuilles**

(préparation : 30 mns maxi - pas de cuisson)

Pour 4 personnes :

4 grosses tomates pas trop mûres - 2 boules de mozzarella de bufflonne - 1 petit pot de pesto - huile d'olive - vinaigre balsamique - quelques feuilles de basilic - sel, poivre

- rincer et essuyer les tomates. Les couper séparément en rondelles, à l'horizontale (attention à ce que la 1<sup>ère</sup> tranche soit plane sinon, gare à la Tour de Pise au montage !). Garder le chapeau
- Couper la mozzarella en tranches.
- Reconstituer chaque tomate en intercalant entre chaque tranche : du pesto, une tranche de mozzarella, sel et poivre.
- Terminer par le chapeau.
- Arroser d'huile d'olive et un peu de vinaigre balsamique. Décorer de basilic et servir aussitôt.

## **Tomate givrée, sorbet parfumé aux olives**

(préparation : 30 mns - cuisson : 20 mns - congélation : 24 h)

Pour 4 personnes :

4 tomates - 65 grs d'olives noires de Nice - 1 gousse d'ail - 1 oignon blanc - 1 c. à soupe de concentré de tomates - 3 c. à soupe de ketchup - 50 grs de sucre - 2 brins de basilic - 2 brins de coriandre - 2 brins de thym - 1 c. à soupe de vinaigre balsamique - 5 cl d'huile d'olive - sel, poivre

- laver et essuyer les tomates. Découper le chapeau sous le pédoncule, évider les tomates sans percer la peau et réserver la pulpe.
- Envelopper chaque tomate dans du film alimentaire et réserver au frais.
- Peler et émincer l'ail et l'oignon et faites-les revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Ajouter la pulpe de tomate, le ketchup, le concentré de tomates et le sucre.
- Faire caraméliser 20 mns à feu doux, puis mouiller la préparation avec 38 cl d'eau.
- Ajouter la moitié des herbes ciselées, puis passer au mixeur plongeant et filtrer la préparation.
- En réserver  $\frac{1}{4}$  au frais et faire prendre le reste en sorbetière (ou bien 24 h au congélateur dans un bac).
- Au moment de servir, préparer la sauce : dénoyauter et concasser les olives. Les ajouter à la purée de tomates réservée au frais et ajouter le vinaigre, le sel et le poivre. Mélanger le tout.
- Façonner des boules de sorbet et en farcir les tomates réservées.
- Remettre les chapeaux, napper de sauce aux olives et décorer avec le reste d'herbes ciselées.