

PROVA
Gourmet



Tomates farcies
vanille & basilic

Tomates farcies vanille & basilic

INGRÉDIENTS

TOMATES

- 8 pcs Tomates grappe 50g
- Bouillon de légumes
- Jus de légumes
- Sel de vanille

FARCE DE TOMATES

- 5 pcs Tomates de 200g
- 50 g Tomates confites
- 30 g Parmesan
- 1 bte Basilic

JUS DE LÉGUMES

- 300 g Carotte
- 300 g Céleri branche
- 150 g Céleri rave
- 300 g Navet
- 100 g Citron jaune
- 10 g Ail rose
- 50 g Huile d'olive
- 50 g Beurre
- 1 pcs **Gousse de vanille Pompona du Pérou - Prova Gourmet**
- Eau minéral
- Sel fin

FINITION

- QS Basilic frit
- QS Poudre de peau de tomate
- QS Huile de feuilles de tomate

PRÉPARATION

Pour 4 pièces

SEL DE VANILLE

Laisser sécher en étuve de la fleur de sel et une gousse de vanille grattée. Le lendemain, mixer afin d'obtenir un sel de vanille. Ce sel servira à assaisonner les différentes préparations de la recette.

PRÉPARATION DES TOMATES

Laver les petites tomates grappe. Couper un chapeau à 5 mm du pédoncule. Retirer délicatement les pépins avec une cuillère parisienne en préservant les cloisons internes. Les disposer retournées sur une grille en prenant soin de les assaisonner de sel de vanille. Les laisser dégorger pendant 30 minutes.

JUS DE LEGUMES

Réaliser les préparations préliminaires attenantes à chaque légume. Presser le citron et récupérer son jus. Centrifuger la moitié de la quantité des légumes afin d'en récupérer leurs jus. Émincer finement le reste des légumes. Inciser la gousse d'ail en chemise.

Dans une cocotte, chauffer l'huile d'olive et le beurre. Suer les légumes émincés, la gousse d'ail et la vanille pendant 10 minutes à couvert. Mouiller avec le jus centrifugé. Détendre légèrement à l'eau minérale si besoin. Cuire à frémissements pendant 20 minutes. Au terme de la cuisson, passer au chinois étamine en foulant fortement et réduire à consistance. Ajouter un trait de jus de citron. Rectifier l'assaisonnement.

PREPARATION DE LA FARCE

Monder, épépiner les grosses tomates. Les couper en quatre. Chauffer une cocotte avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les tomates, une pincée de sel et le sucre. Enfourner à 140°C pour 1h30, dès que l'eau de végétation commence à sortir, couvrir avec un papier sulfurisé. Laisser compoter jusqu'à ce que cette eau soit entièrement évaporée. Assaisonner avec la vanille. Laisser refroidir. Laver, effeuiller le basilic. Dans un saladier, rassembler la fondue de tomates froide des tomates confites et le basilic. Mélanger. Lier avec le parmesan. Assaisonner sel et poivre. Ajouter un filet d'huile d'olive. Mélanger.

CUISSON DES TOMATES

Répartir la farce dans les petites tomates égouttées. Les recouvrir de leur chapeau. Les ranger dans un plat huilé. Le glisser au four à 140°C pour ½ heure. Arroser de temps en temps les tomates en ajoutant éventuellement du bouillon de légumes 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le jus de légumes ou de volaille et bien les glacer.

DRESSAGE

Dresser les tomates farcies en assiettes. Ajouter le basilic frit, la poudre de tomate, l'huile de tomate et saucer d'un cordon de jus de cuisson.

