Bruno Passion Cuisine

Cuisinier & Coach Culinaire

Tomate Mozzarella revisitée

Recette Bruno Passion cuisine du 14/10/2013

Ingrédients pour 12 grosses verrines :

> 4 belles tomates bien mûres
> 1 mozzarella (di bufala de préférence)
> 40 cl de crème fleurette (30% de MG)
> 3 feuilles de gélatine
> basilic

Préparation :

La veille, faire chauffer une grande casserole d'eau. Inciser le dessus des tomates en faisant une croix. Plonger les tomates 30 secondes dans l'eau bouillantes, les rafraichir et les éplucher. Placer les tomates dans une centrifugeuse et récupérer le jus. Placer les feuilles de gélatine dans de l'eau fraiche pour les faire ramollir.
Placer ce jus de tomate dans une casserole et faire légèrement chauffer (pas trop pour ne pas altérer le goût et la couleur). Essorer la gélatine et la plonger dans le jus de tomate, mélanger le tout pour faire dissoudre la gélatine. Assaisonner à votre goût. Verser dans les verrines à jusqu'à mi-hauteur et réserver au frais pour faire figer.
Pendant ce temps, placer la crème fleurette dans une casserole et faire chauffer, y faire dissoudre la mozzarella préalablement découpée en dès. Assaisonner à votre goût. Filtrer la préparation et placer dans un siphon. Mettre une cartouche de gaz et agiter vivement. Mettre une seconde cartouche et la laisser en place. Réserver le siphon au frais tête en bas.
Le jour même, dans un pilon broyer le basilic avec un peu de sel et de l'huile neutre (type pépin de raisin) pour faire un jus très épais et pas trop huileux.
Au moment de servir, placer de la chantilly de mozzarella sur la gelée de tomate et déposer quelques gouttes de jus de basilic.

Astuces :

On peut remplacer la gélatine par de l'agar-agar.
Ne pas hésiter avec le visuel en penchant la verrine par exemple.

Bruno Passion Cuisine

Bruno Passion Cuisine
Site : www.brunopassioncuisine.fr
E-mail : brunopassioncuisine@free.fr
Tél : 06 26 72 60 01