

Glaces

Tomates farcies au granité épicé


3h20

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

3h

REPOS

102

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
granité**

600 g **Tomate(s)**
 0.5 **Citron(s)**
 1 c. à café **Sauce soja**
 1 c. à café **Sauce
Worcestershire**
 50 g **Sucre semoule**
 1 **Gingembre frais**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

**Ingrédients pour les
tomates**
4 Tomate(s)
Étape 1

Réalisation du granité

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, ôter le pédoncule des tomates puis les couper grossièrement en morceaux. Réserver dans un saladier.
- 2 Peler le gingembre avec un couteau d'office et le réserver.
- 3 A l'aide d'une râpe à maille fine, râper les zestes du citron au dessus d'un bol puis presser son jus. Ajouter la sauce soja et la sauce worcestershire.
- 4 Râper le gingembre au dessus du bol. Mélanger avec une cuillère à café.
- 5 Mettre les tomates dans le bol du blender et mixer. Ajouter le sucre et l'assaisonnement au citron et au gingembre. Saler, poivrer et mixer à nouveau.
- 6 Verser les tomates mixées dans un chinois placé au dessus d'un plat. Avec une louche, appuyer dans le fond du chinois pour récupérer la totalité du jus.
- 7 Avec une cuillère, mélanger le jus filtré puis filmer la préparation au contact. Placer au congélateur pendant au moins trois heures.

Étape 2

Evidage des tomates et finition du granité

- 1 Couper un petit morceau en dessous de chaque tomate afin qu'elles tiennent droites.
- 2 Couper les tomates au 3/4 de leur hauteur puis les vider à l'aide d'une petite cuillère. Retirer les pépins qui se trouve dans le chapeau des tomates.
- 3 Sortir le granité du congélateur. Vérifier sa texture, il ne doit pas être trop dur sinon il sera difficile à mixer.
- 4 Mettre le granité dans le bol du blender puis mixer.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer les tomates dans des assiettes ou des ramequins de service.
- 2 A l'aide d'une cuillère à soupe, les garnir de granité. Replacer le chapeau en biais et servir.