

*Entrées froides aux légumes*  
**Tomates gigognes**


**2h30**

TEMPS TOTAL

**30 min**

PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**2h**

REPOS

**217**

CALORIES

**Étape 1**

## Préparation des tomates

- 1 Verser de l'eau dans un saladier et faire tremper la gélatine pendant une dizaine de minutes.
- 2 Peler la tomate de taille moyenne à l'aide d'un économe. Réserver.
- 3 Découper le chapeau de la grosse tomate et extraire la pulpe avec une cuillère et la réserver dans un bol pour une autre préparation.
- 4 Ne pas hésiter à creuser la tomate pour faire rentrer les autres à l'intérieur.
- 5 Couper le chapeau de la tomate de taille moyenne puis extraire la pulpe avec une cuillère en veillant à ne pas l'abimer.
- 6 Très délicatement, couper le chapeau de la tomate cerise et retirer la pulpe à l'aide d'un couteau d'office. Réserver le tout sur une assiette.
- 7 Râper les zestes du citron au dessus d'un bol.
- 8 Effeuille le basilic et le mettre dans le bol du mixeur. Verser un filet d'eau et mixer.
- 9 Débarrasser la mixture dans un bol à l'aide d'une cuillère.

 Ingrédients  
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour les tomates**

 2 **Tomate(s)**  
 2 **Tomate(s)**  
 2 **Tomate(s) cerise**
**Ingrédients pour la mousse de chèvre**

 200 g **Chèvre frais**  
 20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
 6 g **Feuille de gélatine**  
 0.5 botte(s) **Basilic**  
 2 c. à soupe **Tapenade**  
 1 **Citron(s)**  
 1 **Huile d'olive**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**
**Ingrédients pour le dressage**

 1 **Salade(s)**

## Étape 2

### Préparation de la mousse de chèvre

- 1 Dans une casserole, verser une petite quantité de crème et faire chauffer. Lorsqu'elle est chaude, retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine. Remuer pour la faire fondre.
- 2 Essorer la gélatine dans la main et l'ajouter à la crème. Mélanger à l'aide d'une fourchette et réserver.
- 3 Dans un saladier froid, verser la crème et la monter à l'aide d'un batteur en effectuant des mouvements en forme de huit. Il ne faut pas que la crème fouettée soit trop ferme.
- 4 Dans un saladier, verser la crème mélangée à la gélatine et incorporer le fromage de chèvre à l'aide d'une fourchette.
- 5 Verser la crème fouettée dans la crème au chèvre et l'incorporer délicatement à l'aide d'une maryse en effectuant des mouvements circulaires.
- 6 Diviser la mousse en trois parties : à l'aide de 2 bols, verser une petite partie de mousse et y incorporer les zestes de citron.
- 7 Dans l'autre bol, verser une quantité un peu plus importante de mousse et incorporer la tapenade en mélangeant délicatement avec une cuillère.
- 8 Incorporer le basilic dans la troisième partie de mousse et mélanger délicatement avec une maryse. Assaisonner de sel et de poivre puis mélanger à nouveau.

## Étape 3

### Garnissage et montage des tomates

- 1 Farcir la plus grosse tomate au 3/4 avec la préparation chèvre basilic.
- 2 Remplir la tomate de taille moyenne au 3/4 avec la préparation chèvre tapenade.
- 3 Remplir la tomate cerise à ras bords avec la préparation chèvre zestes de citron. Lisser le dessus avec un couteau d'office.
- 4 Imbriquer la tomate moyenne et l'enfoncer pour faire remonter la mousse contenue dans la grande tomate. Imbriquer ensuite la tomate cerise dans la tomate moyenne et l'enfoncer également.
- 5 Envelopper la tomate dans du film alimentaire et la retourner. Placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Sortir la tomate du réfrigérateur et retirer le film alimentaire.
- 2 Dresser du mesclun dans une assiette de service. Placer la tomate côté plat et la couper en deux. Disposer une demi-tomate sur l'assiette de dressage.
- 3 Verser un filet d'huile d'olive sur l'assiette et servir.