



Entrées froides aux légumes

Tomate glacée

**3h30**

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

2h

REPOS

74

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade de tomates

200 g **Tomate(s)**
200 g **Tomate(s)**
200 g **Tomate(s)**
200 g **Tomate(s)**
1 **Pampleousse**
5 branche(s) **Estragon**
1 **Oseille**

Ingrédients pour le bouillon

1 litre(s) **Bouillon de légumes**
10 g **Beurre**
1 **Echalote(s)**
2 g **Feuille de gélatine**
5 g **Pectine**

Ingrédients pour le dressage

1 **Sel de Maldon**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Eplucher et émincer finement l'échalote dans la longueur.
- 2 Retirer les pédoncules puis monder les tomates.
- 3 Couper les tomates en deux dans la largeur et retirer les pépins à l'aide d'une cuillère. Réserver les pédoncules, les pépins et les peaux dans une assiette.
- 4 Réserver les tomates émondées au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation du bouillon de tomate

- 1 Faire fondre du beurre dans une casserole, et y faire suer les échalotes sans coloration.
- 2 Ajouter ensuite les pédoncules, les peaux et les pépins des tomates, mouiller à hauteur avec le bouillon de légumes.
- 3 Laisser cuire à léger frémissement pendant 1h.

Étape 3

Finition de bouillon de tomate

- 1 Passer le bouillon de tomate dans un chinois chemisé de papier absorbant. Ne pas presser afin d'obtenir un bouillon clair et sans aucun dépôt.
- 2 Récupérer la moitié du bouillon dans une casserole, le faire chauffer. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 20 minutes.
- 3 Une fois la gélatine molle, l'essorer à la main et la mettre dans le bouillon de tomate chaud. Bien mélanger pour la dissoudre et rectifier l'assaisonnement en sel.
- 4 Chemiser des emporte pièces avec du film alimentaire et y verser le jus gélifié sur un demi centimètre. Réserver au congélateur.
- 5 Mettre l'autre moitié du bouillon de tomate dans une casserole, amener à ébullition puis ajouter de la pectine. Fouetter et laisser cuire.
- 6 Lorsque le mélange a épaissi, débarrasser dans un verre.

Étape 4

Réalisation de la salade

- 1 Couper les tomates en petits dés, les plus réguliers possible. Réserver au fur et à mesure dans un chinois sur une casserole.
- 2 Peler le pamplemousse à vif et prélever ses segments.
- 3 Hacher finement les segments obtenus, les réserver dans un ramequin.
- 4 Effeuille et ciseler finement l'estragon et l'oxalis.
- 5 Mettre les dés de tomates dans un saladier, ajouter les herbes et le pamplemousse. Bien mélanger à la cuillère, saler et réserver dans une passoire pour bien égoutter la chair.

Étape 5

Dressage

- 1 Dans une petite assiette creuse, remplir un emporte pièce avec les tomates en dés. Retirer l'emporte pièces.
- 2 Arroser du jus de tomates cuit avec la pectine.
- 3 Récupérer les glaçons de tomates, retirer le film et les déposer sur le dessus de la salade. Décorer avec un peu de sel Maldon et une pluche d'oxalis.