



Entrées froides aux légumes

Bavarois à la tomate



4h35 **20 min** **15 min** **4h** **246**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bavarois à la tomate

450 g **Tomate(s)**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
80 g **Oignon(s)**
8 g **Feuille de gélatine**
1 c. à soupe **Concentré de tomate**
1 **Gousse(s) d'ail**
8 pincée(s) **Piment d'Espelette**
1 trait **Huile d'olive**
1 feuille(s) **Laurier**
1 branche(s) **Romarin**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du coulis de tomate

- 1 Monder les tomates. Les épépiner puis les détailler en quartier.
- 2 Eplucher et émincer l'oignon et l'ail.
- 3 Déposer les tomates, l'oignon, l'ail, la feuille de laurier, la branche de romarin et le concentré de tomates dans la casserole et faire cuire 15 minutes avec l'huile d'olive. Saler et poivrer.
- 4 Enlever la feuille de laurier et la branche de romarin de la casserole.
- 5 Verser l'ensemble dans un blender et faire tourner jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.
- 6 Assaisonner avec le piment d'espelette. Mélanger à nouveau.
- 7 Verser la purée dans un saladier.

Étape 2

Préparation du bavarois

- 1 Placer les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide pendant environ 10 minutes afin de les faire ramollir.

- 2** Pendant ce temps, monter la crème en chantilly à l'aide d'un batteur.
- 3** Essorer les feuilles de gélatine avec les mains et les ajouter à la purée de tomates encore chaude. Mélanger vivement avec une cuillère en bois afin d'incorporer la gélatine.
- 4** La purée de tomates doit être encore chaude pour permettre à la gélatine de fondre.
- 5** Incorporer délicatement la chantilly à la préparation afin d'obtenir une texture homogène.
- 6** Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.
- 7** Couler la préparation dans des moules individuels et laisser prendre 4 heures au réfrigérateur.
- 8** Utiliser des moules en silicone facilitera le démoulage.

Étape 3

Dressage

- 1** Une fois le bavarois devenu bien ferme, le démouler. Pour cela, plonger le fond du moule dans un récipient d'eau chaude pendant quelques secondes.
- 2** Puis retourner le bavarois sur une assiette et le démouler. Décorer de feuilles de persil et quartiers de tomates cerise.