



Entrées froides aux légumes

Mousse de tomates au caramel balsamique



6h30 **20 min** **10 min** **6h** **345**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse de tomate

250 ml **Coulis de tomates**
50 g **Concentré de
tomate**
6 g **Feuille de gélatine**
225 ml **Crème liquide
(fleurette)**
3 branche(s) **Basilic**
40 g **Olives noires**
1 **Sel**

Ingrédients pour le caramel balsamique

200 ml **Vinaigre
balsamique**
60 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la mousse à la tomate

- 1 Ciseler les feuilles de basilic.
- 2 Faire ramollir la gélatine pendant 10 à 15 mn dans un bol d'eau froide.
- 3 Dans la casserole, faire tiédir la moitié du coulis de tomates. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger pour la faire fondre.
- 4 Ajouter le reste de coulis froid, le concentré de tomate et le basilic.
- 5 Assaisonner de sel si nécessaire.
- 6 Monter la crème fleurette en chantilly peu ferme.
- 7 Une chantilly pas trop ferme donnera une mousse légère. Lorsqu'on retire le fouet elle doit former de légers petits pics au bout.
- 8 L'incorporer à la pulpe de tomate en mélangeant délicatement à l'aide de la maryse.
- 9 Dans le fond de chaque ramequin, déposer quelques olives noires, verser par dessus la mousse à la tomate.
- 10 Réserver au frais pendant 6 heures minimum.

Étape 2

Préparation du caramel balsamique et dressage

- 1** Dans une casserole, faire réduire le vinaigre avec le sucre sur feu moyen jusqu'à épaississement.
- 2** Laisser refroidir.
- 3** Napper le dessus des mousses avec le caramel et servir immédiatement.