

*Entrées froides aux légumes*

# Feuille à feuille de tomates confites au basilic et au pistou


**3h30**

TEMPS TOTAL

**30 min**

PRÉPARATION

**2h**

CUISSON

**1h**

REPOS

**443**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le  
feuille à feuille**

800 g **Tomate(s)**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 c. à soupe **Sucre  
semoule**  
1 trait **Vinaigre  
balsamique**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 **Glaçon(s)**

**Ingrédients pour le  
pistou**

10 cl **Huile d'olive**  
12 g **Gousse(s) d'ail**  
1 botte(s) **Basilic**  
40 g **Parmesan**  
30 g **Pignons de pin**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

**Étape 1**

## Préparation du feuille à feuille

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
- 3 Porter à ébullition une casserole d'eau et plonger les tomates pendant 1 minute pour les monder.
- 4 Mettre les tomates dans le saladier d'eau glacée à l'aide d'une écumoire pour stopper la cuisson.
- 5 Ôter la peau des tomates à l'aide d'un couteau d'office, les tailler en quartiers puis les épépiner.
- 6 Disposer la moitié des quartiers de tomate sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Saler et sucrer les tomates, puis les ailler et verser un filet d'huile d'olive.
- 8 Pour ailler les tomates, peler et couper en deux une gousse d'ail et frotter les tomates avec.
- 9 Enfournier les tomates pendant 2 heures.
- 10 Tailler l'autre moitié des tomates en dés de 5 mm à l'aide d'un couteau éminceur.
- 11 Saler et poivrer les dés de tomate puis les laisser

s'égoutter sur une grille posée sur une assiette.  
Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

- 12 Sortir les dés de tomate du réfrigérateur et assaisonner de sel et de poivre.
- 13 Mettre les dés dans un saladier, verser un peu d'huile d'olive et de vinaigre balsamique puis réserver au frais.

## Étape 2

### Préparation du pistou

- 1 Peler et couper les gousses d'ail en deux pour enlever le germe.
- 2 Couper le parmesan en morceaux, le mettre dans un blender avec le basilic, l'ail et les pignons de pin. Mixer.
- 3 Garder quelques feuilles de basilic pour la décoration.
- 4 Verser l'huile d'olive et mixer à nouveau pour détendre la préparation.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre puis réserver.

## Étape 3

### Finition et dressage

- 1 Sortir les dés de tomates du réfrigérateur et les feuilles de tomate du four.
- 2 Laisser refroidir les tomates confites puis les mettre au réfrigérateur pendant une heure.
- 3 Ciseler la ciboulette et le cerfeuil à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Verser l'huile d'olive et le vinaigre balsamique dans un bol. Mélanger à l'aide d'un fouet puis ajouter le cerfeuil ciselé. Assaisonner de sel et de poivre puis réserver.
- 5 Râper la betterave crue à l'aide d'une mandoline.
- 6 A l'aide d'une cuillère parisienne, prélever des boules dans la mozzarella.
- 7 Dresser dans une assiette des pétales de tomates en cercle, déposer une noix de pistou entre chaque pétale.
- 8 Dresser les dés de tomates au centre, poser le mesclun dessus et verser un peu de vinaigrette.
- 9 Disposer des filaments de betterave crue et la ciboulette ciselée sur la salade.
- 10 Mettre les boules de mozzarella sur les pétales de tomates, décorer avec quelques feuilles de basilic et servir.

### Ingrédients pour la salade

40 g **Mesclun**  
1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
20 g **Cerfeuil**  
20 g **Ciboulette**

### Ingrédients pour le dressage

160 g **Mozzarella**  
40 g **Betterave rouge crue**