

Entrées froides aux légumes

Cromesqui de mozzarella fumée, tomate ancienne à l'huile d'olive noire



1h06 **35 min** **31 min** **0** **158**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'huile d'olive noire

- 1 Préchauffer le four à 100°C (Th.4).
- 2 Equeuter les olives noires à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Tapisser une plaque de four de papier sulfurisé puis y déposer les olives.
- 4 Enfournier pendant 30 minutes.
- 5 Sortir les olives du four puis les déposer dans le bol d'un blender.
- 6 Verser un peu d'huile d'olive dans le blender puis mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 7 Passer ensuite la préparation dans un chinois au dessus d'un bol.
- 8 Réserver jusqu'au dressage.

Étape 2

Préparation de l'espuma

- 1 Effeuille le basilic.
- 2 Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
Porter une casserole d'eau à ébullition puis y déposer le

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'huile d'olive noire

20 g **Olives noires**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour l'espuma au basilic

1 botte(s) **Basilic**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour les cromesquis

1 **Mozzarella**
20 g **Blanc(s) d'oeuf**
20 g **Farine**
20 g **Panko**
1 **Huile pour friture**

Ingrédients pour la garniture

- 3 Verser une casserole d'eau à ébullition puis y déposer le basilic pendant 1 minute pour le faire blanchir.
- 4 Débarrasser le basilic dans le saladier d'eau glacée à l'aide d'une écumoire pour stopper la cuisson.
- 5 Passer le basilic dans un chinois au dessus d'un bol puis verser dans un siphon.
- 6 Insérer une ou deux cartouches de gaz selon le mode d'emploi, puis réserver au réfrigérateur pendant 1 à 2h.

1 **Tomate(s)**
 2 **Tomate(s)**
 1 **Tomate(s)**
 1 **Tomate(s) cerise**

Ingrédients pour le dressage

1 **Fleur(s) alimentaire(s)**
 1 **Ciboulette**

Étape 3

Préparation des cromesquis

- 1 Faire chauffer la friteuse à 190°C.
- 2 Tailler la mozzarella en dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Verser le panko, les blancs d'œuf et la farine dans des bols séparés.
- 4 Rouler les dés de mozzarella dans la farine puis dans l'œuf et enfin dans le panko.
- 5 Répéter l'opération une deuxième fois.
- 6 Faire frire les dés de mozzarella jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Étape 4

Finitions et dressage

- 1 Laver puis tailler en quartiers les tomates vertes, jaunes, green zebra et coeur de pigeon à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Laver puis tailler la coeur de boeuf en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Répartir les tranches de coeur de boeuf au centre des assiettes.
- 4 Disposer harmonieusement les quartiers de tomates restantes.
- 5 Dresser les cromesquis de mozzarella sur et autour des tomates.
- 6 Sortir le siphon du réfrigérateur et réaliser des dômes d'espuma.
- 7 Napper les assiettes de quelques gouttes d'huile d'olive noire à l'aide d'une cuillère à café.
- 8 Tailler de la ciboulette en biseau à l'aide d'un couteau éminceur et répartir sur les assiettes.
- 9 Décorer les assiettes de fleurs alimentaires et servir.