

*Apéritifs et entrées*

# Rondelles de tomate glacées



<b>3h25</b>	<b>25 min</b>	<b>1h</b>	<b>2h</b>	<b>32</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
glaçons de tomates**

1 litre(s) **Bouillon de légumes**  
 200 g **Tomate(s)**  
 200 g **Tomate(s)**  
 200 g **Tomate(s)**  
 200 g **Tomate(s)**  
 1 **Echalote(s)**  
 10 g **Beurre**  
 4 g **Feuille de gélatine**

**Étape 1**

## Préparation des glaçons de tomate

- 1 Eplucher et émincer finement l'échalote dans la longueur.
- 2 Retirer les pédoncules puis monder les tomates.
- 3 Après les avoir mondées, couper les tomates en deux et retirer les pépins à l'aide d'une petite cuillère.
- 4 Réserver la chair des tomates au réfrigérateur, elles serviront pour une autre recette.
- 5 Faire fondre du beurre dans une casserole, et y faire suer les échalotes sans coloration.
- 6 Ajouter ensuite les pédoncules, les peaux et les pépins des tomates, mouiller à hauteur avec le bouillon de légumes.
- 7 Laisser cuire à léger frémissement pendant 1h.
- 8 Une fois cuit, passer le bouillon de légumes dans un chinois chemisé de papier absorbant. Ne pas presser afin d'obtenir un bouillon clair et sans aucun dépôt.
- 9 Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 15 minutes.
- 10 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.

- 11** Verser le jus gélifié dans des emporte-pièces chemisés de film alimentaire, sur un demi centimètre d'épaisseur. Réserver au congélateur.
- 12** Une fois congelés, sortir les moules du congélateur, réchauffer les moules légèrement avec les mains et les démouler.