

Mousse fondante de tomate

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la mousse de tomate :

600g de tomates bien mures, sel, sucre, huile d'olive, 1dl de crème fouettée, 10g de gélatine

Pour la salade :

2 tomates vertes, 2 tomates jaunes, 2 tomates rouges, 200g de feta, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc, sel, poivre, fleur d'ail

La mousse :

Couper les tomates en gros dés. Les cuire au four à 180° avec sel, sucre, huile d'olive jusqu'à ce que les tomates soient caramélisées. Mixer finement et prélever 500g de pulpe. Y ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Laisser refroidir et avant que la masse ne prenne mélanger à la crème fouettée. Mouler au fond de 6 bols et laisser prendre au frais.

La salade :

Plonger dans une casserole d'eau bouillante les tomates pendant 15 secondes et les rafraichir aussitôt dans un saladier d'eau glacée. Retirer délicatement la peau qui doit se détacher facilement. Couper les tomates en quartiers. Retirer l'intérieur pour obtenir des pétales de tomates de 3mm d'épaisseur. Retailer les pétales en lamelles de 5mm.

Assaisonner de sel, poivre, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc. Déposer harmonieusement les lanières de tomate en jouant sur les couleurs. Finir en déposant des dés de féta. Décorer de fleur d'ail.