



année 2013

Brunoise de tomates multicolores et bavarois de mazzarella



Ingrédients pour la gelée de tomates : QS (quantité suffisante) tomates, basilic ciselé très fin, agar-agar à raison de 2 g par 1/2 litre de liquide

Couper les tomates en 4. Enlever les pépins et l'intérieur. Mettre dans un tamis et recueillir le jus. Le peser et peser la quantité souhaitée d'agar-agar. Mettre le jus dans une casserole. Ajouter le basilic. Mélanger l'agar-agar puis faire bouillir une vingtaine de secondes Verser dans le fond des assiettes et laisser prendre.

Ingrédients pour la brunoise : tomates variées (coeur de boeuf, ananas, orange, evergreen, noire de Crimée, zebra..), huile d'olive, sel, poivre

Couper les tomates en petits dés. Assaisonner. Garnir les empreintes demi-sphères en tassant bien. Laisser au froid.

Ingrédients mousse mozzarella (8 empreintes) : 1 boule de 125 gr de mozzarella (poids net égoutté), 150 cl crème liquide entière, une dizaine de feuilles de basilic frais, 2 feuilles de gélatine (soit 4 gr), 2 c à s lait, sel poivre

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Mixer la mozzarella et une partie du basilic, saler, poivrer. Faire chauffer le lait. Hors du feu, y faire fondre la gélatine essorée.

Monter la crème.

Une fois la mozzarella refroidie, ajouter délicatement la crème montée. Mélanger et garnir les empreintes demi-sphères. Laisser prendre au froid.

Démouler et assembler les 1/2 sphères tomates et les 1/2 sphères mousse de mozzarella. Découper avec un petit emporte-pièce un cercle de gelée au milieu des assiettes. Enlever ce disque de gelée et poser la sphère dessus. Décorer avec la rondelle de gelée et du basilic.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
[Conseillère Demarle/Flexipan](#)