



FINGER CROUSTILLANT AUX TOMATES ANCIENNES CONFITES,
AVOCAT ET TOURTEAU,
GELEE DE TOMATE AU PIMENT D'ESPELETTE,
CONDIMENT OLIVE CITRON CONFIT BASILIC

Préparation : 30 min

Cuisson : 2 h 20 min

Réfrigération : 2h

Pour 6 personnes

Ingrédients :

Pour le crumble provençal : 50g de pain aux tomates séchées et romarin – 50g de farine – 50g de beurre – 25g de poudre d'amandes – 1 cuil. à soupe de mélange provençal - sel et poivre

L'écrasée de tourteau avocat – 4 pinces de tourteau – 2 avocats – 1 citron – 1 cuil. à café d'huile d'olive – sel et poivre

Les tomates confites au four : 2 tomates noir – 2 tomates jaunes – 18 petites tomates cœur de pigeon – 3 cuil. à soupe d'huile d'olive – 1 branche de romarin – 1 tête d'ail – 1 cuil. à café de sucre semoule - sel et poivre

Les légumes : 150g de petits pois – 150g de fèves – 100g de roquette

La gelée de tomates au piment d'Espelette – 2 tomates Roma – 1 feuille de gélatine – sel et piment d'Espelette

Le condiment : ½ citron confit – 12 olives noires dénoyautées – 6 feuilles de basilic – 2 cuil. à soupe d'huile d'olive – sel et poivre

Dressage : feuilles de basilic

Préparation :

Les tomates confites au four : Préchauffez le four à 90°C (Th. 3). Mondez les tomates en les plongeant 10 sec dans un grand volume d'eau bouillante, puis dans un grand saladier d'eau froide. Coupez-les en quartiers, et retirez les pépins. Disposez les pétales de tomates sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Epluchez la tête d'ail, et posez les gousses hachées sur les tomates. Arrosez avec l'huile d'olive, sucre semoule, romarin effeuillé, sel et poivre. Faites cuire au four pendant 2h minimum. Laissez refroidir.

Le crumble provençal : Augmentez le four à 180°C (th. 6). Réduisez en chapelure à l'aide du Thermomix le pain provençal. Dans le bol du robot, mettez le beurre coupé en morceaux, la farine, la chapelure, la poudre d'amande, le mélange provençal, sel et poivre. Mélangez à la feuille, jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Répartissez le crumble sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four 10mn. Laissez refroidir, puis découpez 6 rectangles à l'aide d'un emporte-pièce.

L'écrasée de tourteau avocat : Décortiquez les pinces de tourteau en faisant attention aux petits cartilages. Ouvrez les avocats, retirez le noyau, et récupérez la chair, que vous mélangez avec le tourteau, l'huile d'olive, ainsi que le zeste et jus de citron. Salez et poivrez. Chemisez de rhodoïd chaque rectangle à entremet. Déposez au fond un crumble croustillant, puis faites une couche dessus du mélange avocat-tourteau. Réservez au réfrigérateur.

Les légumes : Ecossez les fèves et petits pois. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée 3 mn, puis plongez-les dans un grand volume d'eau froide. Egouttez. Retirez la peau blanchâtre des fèves. Récupérez une partie des tomates confites que vous coupez en petits morceaux, et que vous mettez sur la couche avocat tourteau. Ajoutez aussi quelques fèves et petits pois.

La gelée de tomate : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Mondez les tomates, puis passez-les au blender. Filtrez ensuite à l'aide d'une petite passette. Faites chauffer le jus récupéré, puis ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Assaisonnez avec le sel et piment d'Espelette. Laissez refroidir, puis coulez sur les légumes. Faites prendre 2h minimum au réfrigérateur.

Le condiment : Rincez à l'eau claire le citron confit, puis hachez-le finement. Rincez le basilic, essuyez-le, et coupez-le finement. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le citron confit, le basilic et les olives coupées aussi. Salez et poivrez.

Dressage : Retirez le rectangle et rhodoïd avec délicatesse, et posez sur le dessus quelques fèves, petits pois, petits pétales de tomates rouges confites, roquette et feuilles de basilic. Servez accompagné d'un trait de condiment.

Les conseils de Sandrine :

Une recette simple, légère, savoureuse, ensoleillée pour lancer le concours « Tomates » sur 750Grammes dont j'ai la chance d'être membre du jury. Un mélange de textures et de saveurs provençales, autour de la tomate, en jouant sur les couleurs de celles-ci ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>