



TOMATES SEMI-CONFITES SUR UN TABOULE MENTHE-CITRON, EAU DE TOMATE GELIFIEE

Facile Préparation: 20-25 mn Cuisson: 3 heures

Pour 6 personnes:

Pour l'eau de tomates gélifiée :

Le jus d'1kg de tomates pelées et épépinées + celui des 6 à confire
3 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide
Quelques gouttes de Tabasco ou une pincée de piment d'Espelette
Sel, 1 pincée de sucre

Pour les tomates semi-confites:

6 tomates de Marmande coupées en 4 quartiers chacune
2 càs de sucre en poudre
QS d'huile d'olive
3 ou 4 pincées de curcuma
Sel et poivre

Pour le taboulé:

125 g de semoule à couscous (cuisson rapide)
Dés de tomates faits avec le reste de l'eau gélifiée
Quelques brins de menthe fraîche ciselés
Le jus de 2 citrons
Quelques cuillerées du jus de cuisson des tomates
3 càs d'huile d'olive (pour moi huile d'olive menthe-citron)
Sel et poivre

Pour la "vinaigrette":

6 càs de jus de cuisson des tomates confites
2 càs d'huile d'olive menthe-citron
Sel et poivre
Prévoir cette recette à l'avance, la veille pour le lendemain.

L'eau gélifiée:

Peler et épépiner toutes les tomates (celles pour les tomates confites et les autres), les couper en quatre, les saler un peu et les poser sur une passoire à maille fine pour recueillir l'eau de végétation. Chauffer 1/2 verre de cette eau et y dissoudre la gélatine bien remuer. Mélanger avec le reste de l'eau des tomates et assaisonner de sel, poivre et piment d'Espelette. Laisser refroidir et verser dans des verres. Réserver au froid.

Les tomates semi-confites:

Préchauffer le four à 70°.
Poser les 24 quartiers de tomates sur une plaque, le côté bombé en l'air. Les assaisonner de sel, de poivre, de curcuma et de sucre avant de les arroser d'huile d'olive et de les enfourner pour 3 heures environ. Les laisser refroidir sur la plaque puis les égoutter en réservant leur jus de cuisson. Les réserver au frigo.

Le taboulé:

Tailler le reste des tomates crues en tous petits dés. Arroser la semoule avec le jus des citrons et un peu du jus de cuisson des tomates semi-confites. Remuer, ajouter l'huile d'olive, la menthe ciselée, saler et poivrer, bien mélanger, filmer et réserver au frigo.

La "vinaigrette":

A la fourchette, émulsionner l'huile et le jus de tomates, Saler et poivrer.

Finition et dressage:

Au centre de chaque assiette, à l'aide d'un emporte-pièce, mouler le taboulé en le tassant bien. Couper des tronçons réguliers dans les quartiers de tomates de façon à les disposer sur le taboulé. Décorer avec une sommité de menthe. Entourer d'un peu de "vinaigrette" et poser le verre à côté.