



Tablette aux tomates

Ingrédients

1 petite boîte de macédoine égouttée + 4 gr de feuilles de gélatine
1 échalote émincée
1 gousse d'ail écrasée
1 grosse boîte de tomates concassées
12 gr de feuilles de gélatines
200 ml de crème fraîche bien froide
sel, piment d'Espelette, thym, un peu de sucre
huile d'olive
100 ml de crème fraîche
basilic ciselé

Faire revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive

Ajouter la boîte de tomates et la gousse d'ail

Mettre le sel, le piment d'Espelette, le thym et d'un peu de sucre

Laisser cuire à feu moyen une vingtaine de minutes

Récupérer un peu d'eau rendue par les tomates

Ajouter les 2 feuilles de gélatine réhydratées et essorées

Mettre la macédoine

Verser dans le fond du moule tablette

Laisser prendre au frais

Mixer les tomates et y ajouter la gélatine restante préalablement réhydratée et essorée

Laisser refroidir

Monter les 200 ml de crème fraîche

Incorporer cette dernière dans les tomates froides (température inférieure à 30°)

Au besoin rectifier l'assaisonnement

Verser dans le moule tablette

Mettre au frais toute une nuit

Mixer quelques secondes la crème restante avec le basilic, sel, poivre et un filet d'huile d'olive et servir pour accompagner l'entrée