

Tomate mozzarella au four à la manière de Jean François Piège

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 tomates bien mûres
6 gousses d'ail
1 bouquet de basilic
6 c à s d'huile d'olive
Fleur de sel
2 c à c de sucre semoule
32 pétales de tomates confites
100 g de crème double
30 g de copeaux de parmesan
2 boules de mozzarella en tranches
Mignonnette de poivre noir

Préparation des tomates au four :

Retirer le pédoncule des tomates, les couper en 2 et ôter les pépins. Assaisonner de sel, sucre et huile d'olive. Les ranger dans un plat préalablement huilé et parsemer de gousses d'ail en chemise (non épluchées) et de branches de basilic. Couvrir d'un papier alu et cuire à four préchauffé à 120° pendant 30 mn. Après la cuisson retirer délicatement la peau ds tomates et les laisser refroidir. Voir plus bas conseil pour la cuisson.

Finition :

Dans un plat de service, ranger alternativement les tomates au four et les tomates confites préalablement tartinées d'une fine couche de crème double.

Mettre sur le dessus la mozzarella en tranches, parsemer de feuilles de basilic et recouvrir de copeaux de parmesan. Saupoudrer de mignonnette de poivre noir avant de gratiner sous le grill du four pendant quelques minutes en surveillant régulièrement.

Arroser d'une très bonne huile d'olive et servir.

Pour la cuisson, j'ai fait comme indiqué mais à 150°, au bout de 30 mn les tomates n'étaient pas encore prêtes. J'ai du laisser 1 h en retirant le papier alu dans le dernier 1/4 d'heure. Aussi je vous conseille de faire suivant votre four, il ne faut pas que les tomates gratinent, elles doivent être suffisamment cuites pour que la peau parte tout seule.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>