

Pannacottas salées à la tomate

Préparation : 25 mn

Cuisson : 25 mn

Réfrigération : 4 h minimum

Les ingrédients pour 4 verrines :

250 g de tomates + 1 belle tomate pour la concassée

1 gousse d'ail

50 cl de crème liquide

2 feuilles de gélatine

1/2 c à c de paprika

1 c à c de concentré de tomate

1 c à s de sucre

4 c à s d'huile d'olive

1 c à s de vinaigre

20 g de noisettes + 4 pour la décoration

4 feuilles de basilic + 4 pour la décoration

4 tomates cerises pour la décoration (facultatif)

Sel et poivre du moulin

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Couper les 250 g de tomates en 4, les épépiner et les déposer avec la gousse d'ail épluchée sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre (j'en ai mis moins qu'1 c à s) et de paprika et arroser de 3 c à s d'huile d'olive. Cuire 30 mn à four préchauffé à 180°.

Couper la dernière tomate en 4, l'épépiner puis faire des dés. Mélanger les dés de tomates avec les noisettes concassées grossièrement, le basilic ciselé, 1 c à s d'huile d'olive et le vinaigre. Assaisonner. Répartir ce mélange au fond des verrines.

Une fois les tomates cuites, retirer la peau qui partira facilement et les mixer finement avec l'ail cuit. Filtrer au chinois en appuyant avec une cuillère en bois.

Dans une casserole chauffer la crème liquide et les tomates mixées, ajouter le concentré de tomates, assaisonner et hors du feu ajouter la gélatine égouttée. Bien mélanger.

Verser dans les verrines un peu de crème aux tomates à hauteur de la garniture du fond.

Faire prendre au frais pour fixer la garniture au fond des verrines, puis une fois la crème prise recouvrir avec le reste de crème aux tomates. Faire prendre au frais 4 h minimum.

Pour le service décorer avec 1 feuille de basilic, 1 tomate cerise et les 4 noisettes grossièrement concassées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>