



GASPACHO DE TOMATE ET SA GLACE A L'AIL



Pour un bonne douzaine de verrines:

Glace à l'ail:

¼ l de lait
3 jaunes d'œufs
5 grains d'ail
1 càs de crème liquide (allégée si vous voulez)
Sel et poivre

Le gaspacho:

500 g de tomates
2 oignons nouveaux
1 pincée de sucre
1 petite branche de thym frais
1 càc de vinaigre de Xérès
Une toute petite pincée de piment d'Espelette
Sel et poivre
2 càs d'huile d'olive

Pour la glace:

Éplucher les grains d'ail et les blanchir 6 à 7 fois à l'eau bouillante avant des les réduire en purée à l'aide du mixer. Réserver.

Préparer la crème anglaise salée:

Battre légèrement les jaunes d'œufs. Porter le lait à ébullition. Ajouter la purée d'ail. Bien remuer et verser ce mélange en filet sur les jaunes. Bien mélanger. Remettre dans la casserole et faire cuire sans atteindre l'ébullition en remuant sans cesse. Dès que l'appareil nappe le dos de la cuillère, retirer du feu. Assaisonner de sel et de poivre. Laisser refroidir avant de réserver au frigo.

Lorsque la crème est bien froide, passer en sorbetière et garder au congélateur jusqu'au service en pensant à sortir la boîte un peu avant pour que la glace ne soit pas trop dure.

Pour le gaspacho:

Laver, peler et épépiner les tomates. Les détailler en cubes.

Dans une poêle, chauffer la moitié de l'huile d'olive. Faire fondre les oignons émincés dans cette huile jusqu'à légère coloration, ajouter les dés de tomates, la branche de thym et laisser compoter doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau de végétation.

Saler, poivre, enlever le thym et ajouter le piment. Mixer longuement avec la cuillère d'huile d'olive restante et le vinaigre. Laisser refroidir et avant de verser dans les verrines et de réserver au froid.

Finition:

Avec une petite cuillère, former des petites quenelles de glace et les poser sur chaque verrine de gaspacho. L'idéal est que cette glace fonde un peu au moment du service.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

