



www.lespetitsradis.fr



Tiramisu aux tomates et feta

Une recette pleine de fraîcheur pour les chaudes journées d'été - un véritable voyage !

Mes atouts : Aérienne et légère, je suis un petit nuage en bouche. De plus, tu peux t'amuser à faire diverses présentations pour épater tout le monde !

- Apéritif pour 6 à 8 personnes
- Entrée pour 4 personnes
- Temps de préparation : 40 minutes
- Temps de cuisson : 3 minutes



Les ingrédients

- 2 tomates (j'ai choisi des tomates côtelées bien charnues : une rouge et une jaune)
- 300ml gaspacho (fait « maison » pour cette recette mais un « préparé » convient tout aussi bien)
- 2g d'agar agar
- 15cl de crème liquide
- 100g de feta
- 2 cuillères à soupe bombées de mascarpone
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de sauce tomate
- 8 pétales de tomates séchées
- 1 gousse d'ail
- 4 brins de persil
- 6 tranches de pain (complet ou aux céréales de préférence)
- Du romarin frais
- Du thym séché
- Du sel et du poivre

Le matériel

- 1 casserole
- 1 planche à découper
- 1 couteau de cuisine
- 1 grande plaque en silicone ou recouverte de papier cuisson
- 1 fouet
- 1 mixeur
- 1 chinois
- 1 poche à douille (ou à défaut 1 sac congélateur percé en son extrémité)
- 1 emporte-pièce (ou à défaut 1 verre)
- Des saladiers pour les différentes préparations
- Des verrines transparentes

Les étapes

Plonge les tomates 15 secondes dans de l'eau bouillante puis dans de l'eau glacée.

Egoutte-les, monde-les et épépine-les.

Coupe la chair en petits cubes. Réserve au réfrigérateur.





Verse le gaspacho dans une casserole, ajoute l'agar-agar et porte à ébullition.

Verse la préparation sur ta plaque et laisse refroidir puis place-la au réfrigérateur (ou au congélateur) pour obtenir une texture gélatineuse.

Fouette la crème liquide bien froide jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Sale, poivre.

Dans un petit saladier, écrase la feta à la fourchette et mélange-la avec le mascarpone et l'huile d'olive.

Poivre généreusement et incorpore délicatement la crème fouettée. Réserve.

Dans un grand bol, mélange la sauce tomate avec les cubes de tomates fraîches, les tomates séchées hachées, l'ail pressé et le persil. Réserve.

Toaste les tranches de pain et détaille-les en petits croûtons (tu peux les faire sécher davantage encore en les plaçant ensuite quelques minutes au four).

Prends quelques croûtons de pain et mixe-le (écrase-les) avec le romarin et le thym.

Passes cette préparation au chinois pour obtenir une chapelure très fine mais très aromatique. Mélange avec les croûtons restants et écrase plus ou moins grossièrement : il faut qu'il reste du croquant !



Répartis ton « tartare » de tomates au fond de tes verrines.

Réalise des ronds légèrement plus petits que tes verrines à l'aide d'un emporte-pièce dans ton gaspacho désormais gélifié et dispose le disque obtenu sur les tomates.

Place ta préparation à base de chantilly-feta-mascarpone dans une poche à douille et dresse le disque de gelée. Uniformise.

Place au réfrigérateur.

Au moment du servir, ajoute ton croquant de pain-romarin-basilic. A déguster bien frais !

Les petits plus :

- Avant de plonger les tomates dans l'eau bouillante pour les monder, réalise une incision en croix afin de faciliter l'épluchage.
- Pour les épépiner, coupe les tomates en deux et presse-les à la main.
- Tu peux saupoudrer quelques pignons de pin pour apporter un peu de croquant !

La bonne idée :

Utiliser des tomates de couleurs différentes !

