

RECETTE

Crème de tomates au basilic

(pour 6 personnes)

Préparation : 30 mn Cuisson : 30mn

Ingrédients :

- 1 kg de Tomates
- 1 oignon
- 2 brins de basilic
- 15cl de crème fraîche
- 60cl de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation:

1-Laver les tomates, éplucher-les et couper-les en morceaux. Peler et hacher l'oignon.

2- Chauffer l'huile dans une casserole et faire revenir l'oignon. Ajouter les tomates et les faire revenir 5 minutes.

3- Verser le bouillon, saler, poivrer et porter à ébullition. Ensuite faite cuire 20 minutes à frémissement.

4- Laver, sécher, effeuiller le basilic puis ajouter-le dans la préparation avant de tout mixer finement. Filtrer le tout à travers un tamis.

5- Verser la soupe de tomate dans 6 assiettes creuses. Ajouter un trait de crème sur le dessus avec une ou deux feuille de basilic pour la décoration.

A déguster froid ou chaud.



RECETTE

Tiramisu à la tomate

(pour 4 personnes)

Préparation : 20 mn

Ingrédients :

- 2 tomates
- 1 gousse d'ail
- 4 brins de basilic
- 4 demis tomates séchées
- 100g de saladélice de brebis
- 15cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc battu de chèvre
- 6 tranches de pain de mie
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre



Préparation:

1-Laver les tomates fraîches puis couper-les en petits cubes. Couper les tomates séchées en petits morceaux, ciseler le basilic et écraser l'ail puis mélanger le tout.

2- Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

3- Ecraser le saladélice à la fourchette dans un petit saladier. Mélanger ensuite avec le fromage battu de chèvre et l'huile d'olive. Poivrer, puis incorporer délicatement à la crème fraîche

4- Toaster les tranches de pain de mie et taillez-les en petits cubes. Répartir la moitié du pain de mie dans 4 verrines. Couvrir d'une cuillerée de préparation de tomates puis celle au fromage. Renouveler l'opération dans chaque verrine. Déguster bien frais.



RECETTE

Tiramisu à la tomate

(pour 4 personnes)

Préparation : 20 mn

Ingrédients :

- 2 tomates
- 1 gousse d'ail
- 4 brins de basilic
- 4 demis tomates séchées
- 100g de saladélice de brebis
- 15cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc battu de chèvre
- 6 tranches de pain de mie
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre



Préparation:

1- Laver les tomates fraîches puis couper-les en petits cubes. Couper les tomates séchées en petits morceaux, ciseler le basilic et écraser l'ail puis mélanger le tout.

2- Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

3- Ecraser le saladélice à la fourchette dans un petit saladier. Mélanger ensuite avec le fromage battu de chèvre et l'huile d'olive. Poivrer, puis incorporer délicatement à la crème fraîche

4- Toaster les tranches de pain de mie et taillez-les en petits cubes. Répartir la moitié du pain de mie dans 4 verrines. Couvrir d'une cuillerée de préparation de tomates puis celle au fromage. Renouveler l'opération dans chaque verrine. Déguster bien frais.



RECETTE

Tomates farcies au fromage et au jambon

(pour 4 personnes)

Préparation : 15 mn Attente : 30 mn

Ingrédients :

- 8 Tranches de jambon en lamelles
- 8 tomates moyennes
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 brin de basilic
- 200g de fromage frais
- Huile d'olive
- Sel et Poivre du moulin



Préparation:

1- Laver les tomates, sécher-les avant de couper les chapeaux.

2- Evider les tomates avant de les saler et de les retourner pour les laisser dégorger 30 minutes.

3- Laver, sécher, effeuiller et ciseler le basilic et la ciboulette.

4- Ecraser le fromage frais à la fourchette avec les herbes. Saler, poivrer et mélanger. Ajouter le jambon coupé en lamelles.

5- Garnir les tomates avec la préparation. Placer-les dans un plat, et arroser-les d'un filet d'huile d'olive. Couvrir avec les chapeaux. Servir frais.



RECETTE

Tatin tomates chèvre

(pour 6 personnes)

Préparation : 20 mn Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

- 4 tomates rouges ou jaunes
- 1 cœur de chèvre frais
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche d'Uniferme
- 1 pâte feuilletée
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2-3 brins de Persil et d'herbes de Provence

Préparation:

- 1-Préchauffer le four à 180°C.
- 2- Dérouler la pâte feuilletée et étaler-la dans un moule à tarte. Piquer le fond de tarte à la fourchette.
- 3- Mélanger dans un bol la crème et la moutarde, et badigeonner le fond de tarte de ce mélange.
- 4- Laver les tomates et couper-les en rondelles ainsi que le coeur de chèvre.
- 5- Répartir les tomates et le fromage sur le fond de tarte en les intercalant. Saupoudrer le tout d'herbes de Provence et de persil et verser un filet de miel sur le dessus.
- 6- Enfourner pour 30 minutes et servir tiède avec une salade verte.

