

Bavarois de Tomates



Suggestion de présentation

recette de base:

600 g de tomates (5 tomates moyennes env.)
 50 g de lardons fumés
 1 échalote
 1 cc de purée de tomates
 1 cc de purée de basilic
 1 cc de vinaigre de tomate
 8 g de gélatine
 40 cl de crème épaisse ou une excellente crème fleurette :)
 sel de céleri, poivre du moulin, huile d'olive

Passer au mixer la carotte avec les lardons fumés. Emonder et concasser les tomates. Dans une poêle, suer l'échalote à l'huile d'olive chaude, ajouter carotte et lardons mixés, faire revenir à feu doux. Ajouter la tomates concassée, la gousse d'ail, assaisonner et mijoter à couvert jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation.

Ajouter à la fondue de tomate la purée de basilic, le vinaigre de tomate, assaisonner uniquement de sel au céleri et poivre du moulin. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide et les incorporer à la fondue de tomates. Fouetter la crème en chantilly ... Mélanger délicatement la fondue de tomates refroidie à la crème fouettée. Verser l'appareil dans de petits moules ou dans une terrine, laisser prendre au réfrigérateur au minimum 3 heures.