

## Cornue des Andes en brochette de bœuf

*Ingrédients par personne :*

- *1 tomate Cornue des Andes*
- *150 g de bœuf pour une brochette*
- *1 oignon frais*

Préparation :

Pour commencer, parer le bœuf et tailler des morceaux de taille moyenne.

Couper ensuite de beaux cubes réguliers de Cornue des Andes, deux fois plus épais que les morceaux de bœuf, de manière à créer un équilibre.

Tailler de petits morceaux d'oignons, qui serviront à relever le goût.

Disposer les cubes de tomate Cornue des Andes, de bœuf et d'oignon sur la brochette, en plaçant deux morceaux de tomate pour un morceau de bœuf et un morceau d'oignon. La tomate Cornue des Andes étant le goût qui doit dominer. Saler et Poivrer. Faire griller à feu vif 4 à 5 minutes.

## Côtelée en tartare de thon

*Ingrédients par personne :*

- *1 tomate Côtelée*
- *1 pavé de thon rouge très frais*
- *Cornichons*
- *Câpres*
- *1 jaune d'œuf*
- *Persil ou estragon*
- *Piment*
- *Fleur de sel*
- *Huile d'olive*
- *Vinaigre balsamique*

Préparation :

Couper la tomate Côtelée aux 2/3 environ comme une tomate farcie classique. L'évider et l'assaisonner avec de la fleur de sel.

Pour le tartare :

Couper le thon et les cornichons, et mélanger avec les câpres, le jaune d'œuf et le persil (ou l'estragon).

Assaisonner avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique et un peu de piment.

Farcir la tomate Côtelée, en imprimant bien vers le fond, de manière à conserver sa forme.

Bien remplir, sans dépasser la hauteur, puis remettre le couvercle.

## Marzounette en tartines au bleu

*Ingrédients pour une tartine :*

- *5 ou 6 tomates Marzounette*
- *1 tranche de fromage bleu*
- *1 belle tranche de pain au levain*
- *Huile d'olive*
- *Poivre*

Préparation :

Couper les tomates Marzounette en deux après en avoir supprimé le pédoncule.

Découper le pain en tranches assez fines.

Déposer et tartiner une tranche de fromage bleu sur le pain (en ayant préalablement enlevé la croûte).

Déposer ensuite sur la tartine les tomates Marzounette en alternance, une à l'endroit, une à l'envers.

Insérer de petites tranches de fromage bleu entre les tomates, au fur et à mesure que vous les déposez, et en coiffer les dernières tomates Marzounette.

Ajouter un trait d'huile d'olive et un peu de poivre (ne pas mettre de sel).

Enfin, passer la tartine sous le grill du four afin de la gratiner, et ainsi obtenir l'aspect un peu coulant et moelleux du fromage, et le côté croustillant de la tartine.

## La Kumato en salade vinaigrette

*Ingrédients pour 4 personnes :*

*Pour la salade :*

- 6 tomates Kumato
- 80g de pignons
- Vert d'oignon ou basilic frais

*Pour l'assaisonnement :*

- Fleur de sel
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive

Préparation :

Commencer par assaisonner l'assiette : déposer quelques grains de sel, ajouter un trait de vinaigre et un filet d'huile d'olive.

Couper les tomates Kumato en tranches fines et dresser ensuite une belle rosace.

Ajouter du sel, de l'huile d'olive et un trait de vinaigre, de préférence balsamique.

Suivant la saison, ajouter du vert d'oignon ou du basilic.

Parsemer enfin de quelques pignons, préalablement torréfiés 3 à 4 minutes au four.

## Cerise jaune et rouge en tartelette

Ingrédients pour 3/4 personnes :

- Tomates cerises jaunes et rouges
- 1 pâte feuilletée
- 1 jus de citron non traité
- Herbes
- Fleur de sel
- Huile d'olive

Préparation :

Étaler la pâte feuilletée et l'étaler le plus finement possible. Découper des cercles d'environ 10 cm de diamètre. Piquer légèrement les fonds de tartelette obtenus, de manière à ce qu'ils ne gonflent pas à la cuisson (et à obtenir quelque chose de très plat). Les faire cuire entre deux plaques jusqu'à ce que la pâte soit très croustillante et bien blonde.

Pendant ce temps, préparer une crème pâtissière, selon la recette habituelle, en supprimant simplement le sucre. Laisser refroidir puis ajouter une pointe de jus de citron et quelques herbes.

Étaler la crème pâtissière sur les fonds de tartelette. Disposer les tomates cerises jaunes et rouges entières au-dessus, après avoir enlevé le pédoncule, en les enfonçant bien dans la crème afin qu'elles ne tombent pas.

Ajouter enfin un peu de fleur de sel et un trait d'huile d'olive.

Servir en apéritif (en réduisant la taille), en garniture d'un plat chaud ou tout simplement seul, avec une petite salade ou une vinaigrette.