

Tomates Marmande farcies de queue de bœuf

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 grosses tomates Marmande (ou Noire de Crimée) bien fermes, 1 queue de bœuf, 1 carotte, 1 oignon blanc, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni

Epluchez la carotte, l'oignon et les gousses d'ail, puis coupez grossièrement l'oignon et la carotte en morceaux.

Disposez la queue de bœuf, la carotte, l'oignon, les gousses d'ail et le bouquet garni dans un faitout. Recouvrez l'ensemble d'eau et salez.

Laissez cuire pendant 3 heures, à feu doux.

La viande doit se détacher facilement de l'os au terme de la cuisson.

Retirez la queue de bœuf de son jus de cuisson et émiettez-la après avoir enlevé le gras.

Filtrez le jus de cuisson puis laissez-le réduire aux trois quarts. Otez et réservez les chapeaux des tomates coupés aux trois quarts.

Videz délicatement les tomates de leur chair à l'aide d'une cuillère, puis mixez cette chair avant de la passer au chinois. Incorporez-la ensuite au jus de cuisson, et ajoutez la viande émietée.

Laissez mijoter 10 minutes à feu doux.

Remplissez les tomates de cette préparation, puis recouvrez-les de leur chapeau.

Arrosez d'huile d'olive. Enfournez les tomates pendant 20 minutes à thermostat 6 et les arroser régulièrement.

Servez-les dans leur jus.

Calamars au jus de tomate Noire de Crimée, risotto rouge

Pour 4 personnes

Ingrédients

Pour les calamars

400 g de calamars, 2 kg de tomates Noire de Crimée, 2 gousses d'ail, 1 bouquet de thym frais

Pour le risotto

200 g de riz spécial risotto, 1 kg de tomates Marmande, 3 brins de safran, 1 échalote, 2 cuillerées à soupe de mascarpone, 30 g de parmesan râpé

Préparation des calamars

Dans un premier temps, nettoyez les calamars et émincez-les en rouelles (anneaux). Faites revenir les rouelles de calamar et les gousses d'ail, que vous aurez finement hachées au préalable, dans un fond d'huile d'olive. Les calamars doivent blanchir.

Puis réduisez vos tomates Noire de Crimée en une pulpe fine, en les passant à la centrifugeuse, puis au chinois.

Ajoutez la pulpe aux calamars, ainsi que le thym délicatement émietté.

Laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que le jus soit totalement absorbé, puis assaisonnez.

Préparation du risotto

Passez vos tomates à la centrifugeuse puis au chinois afin d'obtenir une « pulpe ».

Dans une casserole, faites revenir l'échalote préalablement hachée dans un fond d'huile d'olive.

Ajoutez le riz, et faites-le « nacrer ».

Mouillez le riz du jus de tomate et ajoutez les brins de safran.

Laissez réduire jusqu'à ce que le liquide soit totalement absorbé par le riz.

Incorporez délicatement le mascarpone et le parmesan râpé.

Dressez votre risotto dans des assiettes creuses, et répartissez vos calamars dessus.

Minestrone de fraises et tomates Bonbon arrosé de limonade à la tomate Cœur de Boeuf

Pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la minestrone

1 barquette de tomates Bonbon, 1 barquette de fraises Charlotte, 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre

Pour la limonade

50 cl d'eau, 1 kg de tomates Cœur de Bœuf, le jus d'1 citron non traité, 100 g de sucre en poudre, 1 siphon à limonade + 2 cartouches de gaz pour siphon

Préparation du minestrone

Coupez vos tomates Bonbon et vos fraises en cubes d'1 cm de côté environ.

Mélangez-les au sucre.

Préparation de la limonade

Passez les tomates Cœur de Bœuf à la centrifugeuse puis au chinois afin d'obtenir une « pulpe ».

Faites cuire la pulpe de tomate et l'eau ensemble pendant 20 minutes.

Ajoutez le jus de citron et le sucre en poudre.

Déposez le mélange dans le siphon, dans lequel vous aurez placé les cartouches de gaz.

Laissez reposer pendant une nuit au réfrigérateur.

Servez votre minestrone dans un verre, et ajoutez la limonade de tomate à la dernière minute.

Melba de tomate mozzarella

Pour 4 personnes

Pour élaborer ce melba, vous aurez besoin de réaliser séparément une soupe de tomates, un tartare de tomates, un sorbet de tomates et une chantilly mozzarella.

Ingrédients

Pour la soupe de tomates

1 kg de tomates Marmande, un demi poivron rouge, 2 gousses d'ail, 1 oignon rouge, un demi bouquet de basilic frais, 15 cl d'huile d'olive, sel de Camargue, 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre

Pour le tartare de tomates

2 tomates Cornue des Andes, 1 oignon blanc nouveau, 1 cuillerée à soupe de pistou

Pour le sorbet de tomates

325 g de tomates Ananas, 50 g de sucre en poudre, 30 g de glucose, 40 g d'eau, le jus d'un demi citron non traité, quelques gouttes de Tabasco

Pour la chantilly Mozzarella

1 boule de mozzarella di Bufala, 20 cl de lait, 1 siphon à chantilly + 2 cartouches de gaz pour le siphon

Préparation de la soupe de tomates

Dans un premier temps, détaillez les tomates en quartiers, puis coupez le poivron et l'oignon rouge épluché.

Puis dans une plaque allant au four, mélangez les légumes avec les gousses d'ail préalablement épluchées, le basilic finement haché, l'huile d'olive, le sel et une cuillerée à soupe de sucre. Laissez cuire au four pendant 2 heures, thermostat 4, afin de compoter.

A la sortie du four, mixez, passez au chinois, et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Réservez au réfrigérateur pendant 3 heures au minimum.

.../...

.../...

Préparation du tartare de tomates

Coupez les tomates en 4 quartiers, puis épépinez-les avant de réaliser des cubes d'environ un demi cm de côté.

Émincez ensuite l'oignon nouveau, mélangez-le à vos cubes de tomates, et ajoutez le pistou.

Préparation du sorbet de tomates

Passez les tomates Ananas à la centrifugeuse puis au chinois afin d'obtenir une « pulpe ».

Faites bouillir ensemble le sucre en poudre, le glucose et l'eau.

Incorporez la pulpe à ce mélange, et ajoutez le jus de citron ainsi que le Tabasco.

Passez enfin le tout à la centrifugeuse.

Versez le mélange dans une sorbetière et faites prendre au réfrigérateur.

Préparation de la chantilly mozzarella

Mixez finement la boule de mozzarella avec le lait.

Introduisez la mixture obtenue dans le siphon, dans lequel vous aurez placé les 2 cartouches de gaz.

Laissez reposer au frigo pendant une nuit.

Dressage de votre melba

Dans un grand verre à martini, versez d'abord de la soupe de tomate sur une hauteur de 2 cm environ. Ajoutez ensuite 1 cuillerée de tartare de tomate, une boule de sorbet, puis recouvrez de chantilly mozzarella.