

# LE JARDIN DE TOMATE

du chef Florent BOIVIN

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

### Le royale tomate :

- 50 g de tomates confites
- 125 g de lait
- 60 g de crème liquide
- 2 oeufs entier

### Garniture :

- 50 g de Beaurepair
- 100 g de Coyote/Krimsk
- 100 g de grosse jaune lisse
- Vinaigre balsamique
- 1/4 pte de basilic vert
- 50 g de Parmeggiano Reggiano
- 12 pièces de câpres à queues

### Sorbet tomate :

- 100 g d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 10 g de glucose
- 0.25 L de jus de tomates
- 0.5 dL de jus de citron
- Poivre du moulin
- Vinaigre balsamique
- 40 g huile de tournesol

### Eau de tomate :

- 6 au litre de feuilles de gélatine
- 500 g de tomates rouge
- 50 g de concentré de tomates
- 1 g de poivre blanc mignonnette
- 4 g de sel
- 0.05 kg de blancs d'oeuf

### Siphon de Mozzarella :

- 60 g de Mozzarella de bufflone
- 0.1 L de crème liquide
- 0.9 L de lait entier
- 4 feuilles de Basilic
- Piment d'Espelette
- Pousses de Basilic

## **PRÉPARER L'APPAREIL À ROYALE :**

Mixez les tomates avec le lait, la crème, les oeufs. Filtrez, assaisonnez et couler dans les assiettes creuses.

Filmez et cuire au four vapeur à 85 °C pendant 8 minutes. Réservez au froid. Réalisez l'eau de tomate : lavez et ôtez le pédoncule des tomates. Coupez-les en 6. Déposez-les dans le bol du mixer. Ajoutez-y le concentré et les blancs d'oeufs. Mixez. Débarrassez-la purée dans une grande casserole.

Salez, poivrez et portez à frémissement sur le feu. Comptez 45 min de cuisson. L'eau va devenir plus claire. Passez-la avec précaution à travers un linge étamine.

Peser et ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide (au nombre de 6 par litre).

Couler sur la royale et faire prendre au froid. La confection du sorbet Mélanger tous les ingrédients et faire prendre dans des moules à glaçons au congélateur.

Mixer les glaçons au blender au moment de l'envoi.

Faire les copeaux de parmesan.

Monder et tailler des beaux quartiers de tomate anciennes et les mettre à mariner avec du vinaigre balsamique.

Siphon : faites chauffer le lait, la crème, la mozzarella coupée en cubes et les feuilles de basilic à feu doux.

Ensuite, retirer le basilic mixé, filtrez, assaisonnez et mettre en siphon. Mettre une cartouche et réservez au frais.

Dresser tous les éléments de façon harmonieuse.