

# TOMATE ANCIENNE DU JARDIN DE NOTRE ENFANCE, MOUTARDE D'ORLEANS, FEUILLE DE SICHUAN du chef Christophe HAY

## INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Pour les tomates :

- 3 pièces de Tomate cœur de bœuf.
- 3 pièces de Tomate green zébra.
- 3 pièces de Tomate noire de Crimée.
- 3 pièces de Tomate Ananas.

Pour la concasser de tomate a la moutarde d'Orléans :

- 3 pièces de Tomate cœur de bœuf.
- 1 pièce d'échalotte.
- 200 g de moutarde d'Orleans.

Pour l'eau de tomate :

- 1 kg de parure de tomate réunis des différents éléments.
- Feuille de poivrier de Sichuan.

Pour le laquage de la tomate :

- 1 pot de confit de moutarde Martin Pouret.
- Eau de cuisson des tomates rôti.

Pour le feuilletage :

- 375 g de farine type 55.
- 60 g de beurre.
- 15 g de sel.
- 185 g d'eau.
- 260 g de beurre

Pour la tomate confite :

- 20 pièces de Tomates cerises de différentes couleurs.
- Feuille de poivrier de Sichuan.
- Huile de pépin de raisin.

Décors :

- Différente herbe et fleurs sauvages.

## PROGRESSION :

Pour les tomates :

Tout d'abord, monder les tomates : en ôtant le pédoncule et faite une croix à l'arrière de celle-ci. Puis les plonger dans l'eau bouillante et les glacé au bout de 10 secondes, enfin les éplucher.

Tailler ensuite les tomates en ½ rondelle ou 1/2 quartier suivant la taille de celle-ci.

Pour les Tomates les plus régulières, le disposer sur une grille puis les salés et saupoudrer de sucre glace. Les enfourner au four à 140 C° durant 40 minutes. Une fois cuite, laisser refroidir à température ambiante. Conserver le jus pour le laquage.

Pour le laquage tomate :

Récupérer le jus de cuisson des tomates après qu'elles aient reposé et faites-y réduire de moitié.

Puis, ajouter en tant pour tant le confit de moutarde au jus réduit.

Conserver à température pour le dressage.

Pour le feuilletage :

Dans une cuve de batteur, pétrir la pâte à l'aide d'un crochet.

Laisser ensuite reposer 1/2 heure et ajouter le beurre afin de réaliser le tourage. Procédé à 2 tours doubles puis 1 tour simple portant attention à bien laisser reposer 30 min entre chaque tour.

Étaler ensuite à l'épaisseur souhaiter puis rouler la pâte sur elle-même pour former des cylindres. Laisser ensuite 24 heures en chambre froide positive pour avoir un pâton très froid et tailler à l'aide d'un couteau. Puis cuire entre deux plaques dans un four sec à 180 °C durant 8 minutes. Au bout de ces 8 minutes à l'aide d'un emporte-pièce retailler les feuilletages au diamètre souhaité puis recuire 4 minutes à 160 °C.

Laisser refroidir et garder en boîte hermétique jusqu'au dressage.

Pour la concasser de tomate :

Éplucher puis ciseler finement l'échalote. Dans une poêle avec de l'huile d'olive, la faire revenir. Pendant ce temps, monder les tomates, et les épépiner.

Tailler les en brunoise régulière, et cuire à feu vif rapidement avec l'échalote puis débarrasser en passette afin qu'elle s'égoutte.

Faire refroidir et assaisonner avec la moutarde d'Orléans pour apporter du caractère a ce condiment.

Pour la tomate cerise confite :

Monder les tomates cerise. Puis sur une plaque, disposer les tomates et parsemer avec l'huile et les feuilles de poivrier de Sichuan séché.

Puis cuire au four à 110 °C durant 3 heure. Une fois cuit, laisser refroidir à température ambiante, puis les débarrasser.

Pour l'eau de tomate :

Tailler les tomates en deux dans la largeur. Puis à l'aide d'une cuillère, récupérer tous les pépins de tomate ainsi que le jus.

Au Thermomix, mixé la chair des tomates. Puis débarrasser en casserole et donner une ébullition. Le but étant de dissocier la pulpe et l'eau de tomate. Pour cela, une fois ébullition, passer au linge sec pour filtrer toute la pulpe et ne conserver que l'eau.

Faite infuser la feuille de poivrier de Sichuan déshydraté.

Ensuite assaisonné, cette eau avec les pépins, une pointe de vinaigre d'Orléans, sel et poivre. Puis conserver à frais.

Pour le décor :

Réaliser une salade d'herbe et de fleur sauvage pour le dressage.

## DRESSAGE :

Penser à sortir au minimum 1 heure avant le dressage tous vos éléments afin qu'ils reviennent à température et puissent développer un maximum de goût.

Tout d'abord assaisonner les tomates rôties avec le laquage de confit de moutarde et disposer quelques herbes et fleurs sauvages sur la tomate.

Au dernier moment pour éviter que le feuilletage se détrempe, disposer une cuillère à soupe de concasser de tomate à la moutarde d'Orléans sur le feuilletage et placé la tomate rôtie sur le dessus.

Pour le second service, assaisonné là aussi au confit de moutarde le socle de tomate cru. Verser l'eau de tomate au poivre de Sichuan dans un bol. Sur la droite poser le socle avec un pompon de salade herbe assaisonner pour la fraîcheur.

Terminer par placé en parallèle la tomate confite.

**Christophe HAY**

Fleur de Loire  
Quai Villebois Mareuil  
41000 BLOIS