

# Consommé de tomates froid à la fine ratatouille au basilic

## Ingrédients pour 4 personnes

### Consommé

250 g tomates bien mûres,  
coupées en quartiers  
1 cs concentré tomate  
40 g échalotes ciselées  
1,5 dl crème liquide  
sel, poivre, sucre, tabasco  
2 g gélatine (trempée  
au préalable)

### Garniture et finitions

60 g de fèves écosées  
et dérobées (la fine peau s'enlève  
en les ébouillantant brièvement,  
puis en les plongeant dans l'eau  
glacée), puis coupées  
en brunoise  
60 g dés de tomates crues  
mondées  
4 feuilles basilic frit  
120 g fine ratatouille (voir bases)  
0,5 dl gelée de tomates (voir  
recette ci-contre)  
thym citron  
cerfeuil  
fleurs de bourrache

### Consommé

Faire suer l'échalote à l'huile d'olive,  
ajouter les tomates. Quand elles rendent  
leur jus, ajouter le concentré,  
laisser compoter doucement.  
Quand les tomates sont bien défaites,  
mettre la crème, assaisonner et donner  
une petite minute d'ébullition. Mixer, passer  
au chinois étamine, ajouter la gélatine.  
Réserver.

### Garniture et finitions

Parsemer le fond des assiettes creuses  
de brunoise de fèves et des dés  
de tomates ; verser le consommé tempéré  
par-dessus, tapoter l'assiette pour éliminer  
les bulles. Laisser prendre au frigo  
1 heure au moins. Glacer le dessus  
avec une couche de gelée de tomates.  
Garnir le centre de fine ratatouille, à l'aide  
d'un emporte-pièce ou en formant  
3 quenelles. Décorer avec un brin de thym  
citron et le basilic frit, quelques pluches de  
cerfeuil et fleurs de bourrache,  
ajouter une pincée de fleur de sel.

## Gelée de tomates

### Ingrédients pour 4 personnes

1,5 kg de tomates très mûres, lavées  
et réduites en purée  
5 g sel  
5 g sucre

### Préparation

Passer au chinois. Porter la pulpe à  
ébullition en laissant se faire la  
clarification. Cuire 7 minutes. Filtrer à  
travers une mousseline ou étamine.

### Finition

Pour 1 l de bouillon clarifié, ajouter 9 g  
de gélatines trempées au préalable.  
Rectifier l'assaisonnement : sel dissous,  
tabasco et sucre.  
Réserver.



