

Salade de tomates Heirloom, Fleur de sel, huile d'olive aux herbes fraîches, espuma de Parmesan, noix de pins rôties

Recette pour 4

Description

Tomates Ancestrales, caressées d'une fleur de sel et huile d'olive, réhaussées d'une mousse légère au Parmesan.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à varier les tomates ainsi que les herbes fraîches et les jeunes pousses.

Ingrédients

Espuma de Parmesan

- 100 Ml Crème 35% à fouetter
- 100 Gr Parmesan râpé
- 100 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 1 Pincée(s) Gomme de xanthane
- Sel et poivre

Salade de Tomates Heirloom

- 1 Lb Tomates heirloom
- 2 Unité(s) Échalote française
- 20 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 20 Ml Huile d'olive
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 4 Cuil. à thé Noix de pin
- Sel et poivre

Finition

- 12 Feuille(s) Basilic
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**

Espuma

Première technique : Placez tous les ingrédients dans un blender, mixez bien l'ensemble. Placez le mélange dans un sac sous-vide et scellez-le. Dans une eau maintenue à 64°C avec un thermocirculateur, immergez votre sac, il ne doit pas flotter. La cuisson va durer 30 minutes. Sortez votre sac, passez votre mélange dans un chinois étamine. Il ne vous reste plus qu'à le verser dans un siphon avec deux cartouches de gaz (maximum). Vous pouvez le maintenir dans un bain-marie et vous en servir chaud, ou à température ambiante. Deuxième technique : Une fois votre mélange bien mixé, versez-le dans une casserole sur un feu doux sans cesser de remuer. Portez l'ensemble à une température de 64°C. Passez le mélange au chinois étamine, puis dans le siphon, deux cartouches (maximum).

Salade

Lavez puis coupez les tomates Heirloom en tranche.

Ciselez finement les échalotes, ainsi que la ciboulette.

Mélangez tous les ingrédients qui composent la vinaigrette, gardez les pousses de ciboulette pour la finition.

Assurez vous d'un bon assaisonnement de la vinaigrette.

Dans une poêle chaude, faites revenir les noix de pin pour les torréfier.

Dressage

Dans une assiette légèrement creusée, disposez joliment les tranches de tomates légèrement superposées, de la forme d'un disque.

Parsemez d'une pincée de fleur de sel, ainsi que quelques tours de moulin à poivre.

Au centre de votre disque de tomates, réalisez une belle boule de d'espuma de Parmesan.

Finalisez avec des feuilles de basilic.

Finalisez avec de belles pousses de ciboulette et quelques noix de pin torréfiées.

Bon appétit!