

ROSACE DE CONCOMBRE TARTARE ET ESPUMA DE TOMATES

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : facile
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 5 min
- **Temps de repos** : 1 h



Ingrédients pour 4 personnes

Carpaccio de concombre :

- 1 concombre

Le tartare :

- 2 tomates

Les croustillants :

- 100 g de Tucs
- 70 g de beurre

L'espuma :

- 400g de tomates mondées et épépinées + 1 tomate
- 25g de concentré de tomate
- 15 cl de crème liquide
- 1 échalote émincée
- 1 bouquet de basilic
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Etapes de préparation

1. Le croustillant de tuc : Mixer au mixeur les Tucs avec le beurre fondu. Mettre la préparation dans les cercles, tasser bien. Réfrigérer.
2. Le carpaccio de concombre : Laver et canneler le concombre. Tailler à la mandoline de fines lamelle de concombre, environ 1mm d'épaisseur.
3. L'espuma de tomates : Faites Blanchir l'échalote et la réduire en purée au mixer avec les tomates mondées, le concentré de tomates et 15 feuilles de basilic.
4. Salez, et poivrez, et faites passer le mélange au chinois. Ajoutez la crème et rectifiez l'assaisonnement.
5. Laissez refroidir. Versez dans un siphon. Ajoutez 2 capsules de gaz et réservez au frais.
6. Le tartare de tomates : Épépinez les tomates restantes et couper la chair en petits cubes. Ciselez le solde du basilic. Mélangez aux dés de tomate. Ajoutez le vinaigre et l'huile. Salez, poivrez et disposez sur le croustillant de tuc..
7. Dressez l'espuma de tomates au-dessus et décorez de sommités de basilic puis disposer les tranches de concombre tout autour des cercles pour enfin les retirer.

