



Recette de Frédéric Galland
pour les Toquissimes

Tomate mozzarella high-tech, émulsion d'huile d'olive citronnée au basilic

Pour 1 portion

- 2 tomates
- 2 tranches de mozzarella
- 1 olive dénoyautée
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 jus de citron
- ¼ de feuilles de gélatine
- 1 branche de basilic

Tailler les tomates en dés.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. L'égoutter.

Faire chauffer le lait et y incorporer la gélatine en remuant au lait chaud mais non bouillant.

Dans un bol, mélanger le lait chaud, la crème et l'huile d'olive.

Hacher le basilic et le mixer avec le mélange.

Vous avez un siphon : dans ce cas vous pourrez créer une émulsion.

Passer la préparation au tamis fin avant de la verser dans le siphon afin que ce dernier ne soit pas obstrué et fonctionne correctement.

C'est le gras contenu dans la crème qui va permettre de stabiliser l'émulsion.

Visser une cartouche de gaz pour un siphon de 0,5 litre (ou 2 l'une après l'autre pour un siphon d'un litre). Lorsque vous entendez un sifflement cela signifie que le gaz est entré.

Retirer la cartouche. Agiter vigoureusement l'appareil, de sorte que le gaz se mélange à la préparation et la rende aérienne. Actionner le levier pour que sorte par la douille l'émulsion.

Vous n'avez pas de siphon : utiliser la préparation comme une crème.

Monter le tout en verrine :

- dés de tomates
- sel, poivre
- 1 tranche de mozzarella
- dés de tomates
- sel, poivre
- 1 tranche de mozzarella
- couler l'émulsion ou la crème par-dessus !

Bon appétit

En partenariat avec



www.larecettemagique.com