

PAR STÉPHANE BESNARD

ROSE DE TOMATE FEUILLETÉE

Ingredients (Pour 4 personnes)

1 gousse d'ail
100 g d'oignon
500 g de pâte feuilletée
Pousses de shiso
Huile d'olive
Fleur de sel
Tuiles de pain noir
80 ml d'eau
30 ml d'huile
10 g de farine
½ c. à c. de charbon naturel
Gel de citron vert
25 g de jus de citron vert
125 g d'eau
25 g de sucre
2 g d'agar
0,5 g de charbon végétal

Preparation:

Pour les tuiles
Mélanger tous les ingrédients au mixer.

Dans une poêle antiadhésive légèrement graissée, verser le contenu d'une louche et laisser évaporer jusqu'à ce que la tuile ait atteint sa rigidité.

Pour le gel de citron vert
Porter tous les ingrédients à ébullition. Laisser frémir 2 minutes. Faire refroidir et mettre dans une poche ou une pipette.

Pour les tomates
Faire suer les oignons ciselés dans l'huile d'olive.

Ajouter 750 g de tomates épépinées sans la peau et 1 gousse d'ail écrasée. Cuire doucement 20 minutes environ puis laisser refroidir. Ajouter le basilic ciselé à la fin.

Étaler la pâte feuilletée à 3 mm environ, et tailler 4 disques de 20 cm de diamètre, puis cuire 15 minutes à 180° entre 2 plaques et 2 feuilles de papier sulfurisé.

Enlever la peau des tomates restantes et des tomates vertes.

Tailler des rondelles régulières et enlever le cœur de chaque rondelle.

Déposer le concassé de tomate sur le fond du feuilletage puis les rondelles de tomate de façon à réaliser une rosace régulière.

Assaisonner avec la fleur de sel et l'huile d'olive.

Disposer dessus des billes de mozzarella, les pousses de shiso, les points de gel de citron vert et les tuiles noires croustillantes.

