



CHAUD FROID DE MINI TOMATES AU YAOURT GREC

Pour 4 personnes :

350g mini-tomates longues ou tomates cerise - 3càs d'huile d'olive - 3/4 càc de graines de cumin - 1/2 càc sucre de canne - 3 gousses d'ail pelées émincées en fines lamelles - 3 branches de thym - 1 càc rase d'origan sec (ou pour Ottolenghi 5g d'origan frais soit 3 brins entiers et les feuilles des brins restants pour le dressage) - 3 longs morceaux d'écorce de citron + 1càc de zeste râpé - 350g yaourt grec épais tout juste sorti du réfrigérateur - 1 càc de piment d'espelette en poudre - fleur de sel - poivre -

Préchauffer le four à 200° à chaleur tournante.

Dans une jatte, mélanger les tomates avec l'huile d'olive, les graines de cumin, le sucre, l'ail, les branches de thym, l'origan, les écorces de citron, 1/2 càc de fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre. Une fois bien enrobées, les disposer dans un plat à gratin afin qu'elles soient bien serrées sans se chevaucher. Enfourner pendant 20 minutes jusqu'à ce que leur peau soit frippée. Passer en mode gril et poursuivre la cuisson 6 à 8 minutes pour noircir la peau.

Pendant ce temps, mélanger le yaourt avec les zestes de citron et 1/4 càc de fleur de sel. Réserver au frais jusqu'au moment de servir, couvert de film alimentaire.

Dès que les tomates sont prêtes, dresser le yaourt dans une assiette creuse et former un cratère avec le dos d'une cuillère. Déposer les tomates bien chaudes au centre ainsi que leur jus de cuisson, l'écorce de citron, les lamelles d'ail et les herbes aromatiques. Parsemer d'origan et de piment d'espelette. Servir aussitôt!

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr