

TARTARE DE LEGUMES EN GELEE, GASPACHO ET ESPUMA COMTE



Ingrédients pour 6 à 8 verrines :

Pour le tartare :

- 1/2 courgette
- 1/2 aubergine
- 2 tomates
- basilic
- 1 oignon nouveau
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- 250ml de bouillon de légumes
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille 1/2 de gélatine
- sel, poivre

Pour le gaspacho :

- 1 concombre
- 1 avocat
- 2 poivrons grillés
- 1 oignon nouveau
- 4 tomates pelées
- le jus d'un citron
- 1 bouchon de balsamique
- quelques gouttes de Tabasco
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel, poivre
- basilic
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Pour l'espuma :

- 150g de comté
- 200ml de crème liquide entière
- poivre
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de gélatine

Pour les chips de jambon :

1 peu de jambon cru.

En cuisine :

Préparer le tartare de légumes :

1. Laver les légumes. Eplucher l'aubergine, ôter les pépins de la courgette (je conserve la peau), éplucher l'oignon blanc. Détailler ces légumes en petits dés et les cuire 15 minutes à la vapeur.
2. Pendant ce temps, peler et émonder les tomates. Les couper également en dés.
3. Lorsque les légumes sont cuits, les réunir avec les tomates dans un saladier.
4. Ajouter l'ail écrasé, du sel du poivre et du basilic ciselé, une cuillère à soupe d'huile d'olive et un trait de vinaigre balsamique.
5. Faire chauffer le bouillon de légumes et incorporer hors du feu la gélatine préalablement trempée et essorée.
6. Verser le tartare dans le fond des verrines. Ajouter le bouillon et placer au moins 3 heures au réfrigérateur pour que la gelée prenne.

Espuma de comté :

1. Faire chauffer la crème avec la gousse d'ail épluchée et dégermée. Laisser infuser hors du feu une petite demi-heure.
2. Râper le Comté.
3. Réchauffer la crème sans la gousse d'ail, incorporer le comté et bien mélanger jusqu'à ce que le comté fonde. Ajouter un peu de poivre. Je ne rajoute pas de sel car le Comté est suffisamment salé.
4. Mixer cette préparation au blender, la faire tiédir et y ajouter la gélatine. Filtrer avant de verser dans le siphon. Ajouter une cartouche de gaz et placer quelques heures au frais en position horizontale.

Le gaspacho :

Préparer les différents légumes. Comme pour la courgette, conserver la peau du concombre. Mixer les ingrédients au blender, rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu d'eau si la préparation est trop épaisse. Bien réfrigérer.

Les chips :

Poêler à sec dans une poêle anti-adhésive le jambon coupé en morceaux.

Pour le dressage :

au moment du service, verser du gaspacho dans chaque verrine, terminer par l'espuma de comté et une chips de jambon.

Your User Name

Your User NameMicrosoft WordÔcê1