

N°55



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

## Tomate-mozza version espuma

recette extraite de Espumas & Chantilly de Paul Simon  
© Marabout. Photos de Iris Stone & Aida Comelero



**NICOLAS**

Préparation : 20 min - 3 h de réfrigération

### Pour 6 personnes

**espuma de tomates | 400 g de tomates | 100 g de crème fleurette  
2 c. à soupe de ketchup | 2 c. à soupe d'huile d'olive | 2 feuilles de  
gélatine | 200 g de mozzarella | 15 cl d'huile d'olive | 200 g de tomates  
séchées | 1 bouquet de basilic | sel | poivre**

**Faire ramollir** la gélatine dans de l'eau froide.

**Tremper** les tomates dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 secondes, puis les peler (faire frire les peaux pour la déco). Les couper en cubes et les mixer avec le ketchup. Passer le coulis au chinois étamine.

**Faire chauffer** le coulis, ajouter la crème fleurette et l'huile d'olive, porter à ébullition. Ajouter la gélatine, bien fouetter, assaisonner.

**Verser** dans le siphon et ajouter 1 ou 2 cartouches de gaz (selon la taille du siphon). Secouer à la verticale, tête en bas, et garder au réfrigérateur 3 heures.

**Mixer** le basilic avec l'huile d'olive, assaisonner. Dans les verres, dresser une couche de tomates séchées, puis de mozzarella, napper de coulis de basilic, dresser un dôme d'espuma de tomate. Décorer avec des peaux de tomate frites.

**Conseil** : Pour aller plus vite, on peut remplacer les tomates fraîches par des tomates pelées au jus.

- Nez : frais d'arbouses, de baies sauvages.
- Bouche : du grain, bonne allonge croquante.



**le conseil de votre caviste :**  
Grains de Cepage, Syrah 2006  
Vin de Pays du Var rosé

**Et aussi :**  
Marqués de Càceres DOC 2006  
Espagne rosé Rioja

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION