

Tomates déclinées, crémeux de burrata et feuilles de figuier



4 Personnes



60 minutes

INGREDIENTS

Base de tomate :

- 2 grosses tomates cœur de bœuf bien mûres
- 2 feuilles de figuier fraîches (non traitées)
- 6 feuilles de basilic
- Fleur de sel, poivre noir du moulin
- Huile d'olive fruitée (type variété aglandau ou picholine)

Crémeux de burrata :

- 1 grosse burrata (env. 250 g)
- 5 cl de crème liquide entière
- Sel fin

Poudre de feuille de figuier :

- 2 feuilles de figuier (propres et séchées)

PRÉPARATIONS

1. Tomates en brunoise aux herbes

- Monder et épépiner les tomates cœur de bœuf.
- Les tailler en brunoise régulière.
- Ciselez finement les feuilles de figuier fraîches (1 à 2 feuilles selon puissance) et le basilic.
- Mélanger avec la tomate, assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel et poivre noir.
- Réserver au frais 15 à 20 min.

2. Crémeux de burrata

- Mixer la burrata avec la crème liquide jusqu'à obtention d'une texture lisse et nappante.
- Passer au chinois si besoin. Rectifier l'assaisonnement.
- Réserver au frais dans une poche ou en pot.

3. Poudre de figuier

- Mixer les feuilles de figuier séchées finement pour obtenir une poudre (au mortier ou robot).
- Conserver au sec.

Conseil du chef :

- Vous pouvez varier les tomates : ajouter quelques segments confits ou tomates cerise rôties pour jouer la "déclinaison".
- Le crémeux peut aussi être monté au siphon pour plus de légèreté.
- Accord parfait avec un vin blanc type Vermentino ou un rosé de gastronomie aux notes herbacées.