



## **VOYAGE VERS LE SUD**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

2 tomates grappe bio  
2 tomates jaunes Roman Candle bio  
2 tomates Green Zebra bio  
1 tomate noire de Crimée bio  
5 gr de piment d'Espelette  
20 billes de mozzarella du bufala  
150 gr de salicornes fraîche  
Mini feuilles de basilic bio  
Pm huile d'olive  
Pm vinaigre de Xérès AOP  
5 gr d'agar  
Pm fleur de sel de Guérande  
Pm sucre blanc en poudre



### **Progression**

Couper en deux chacune des tomates dans leur épaisseur, et les évider avec une cuillère à café tout en gardant bien la pulpe de côté).

Passer chaque pulpe de tomate séparément dans un extracteur pour donner un jus sans impureté.

Préparer les jus un à un avec l'agar-agar, et verser le mélange jus/gélifiant dans les demi-tomates.

Réserver au réfrigérateur.

Pour le pesto de salicornes, les blanchir et les passer au mixeur. Ajouter un voile d'agar-agar et mettre au réfrigérateur.

Prendre une tomate grappe, la monder dans l'eau bouillante et récupérer la peau.

Mettre la peau sur une plaque, la saupoudrer de sucre blanc et de piment d'Espelette. Passer la plaque quelques minutes à four chaud pour obtenir une chips de tomate.

Déposer les billes de mozzarella sur du papier absorbant quelques instants pour les égoutter et réserver.

### **Dressage**

Disposer 5 gouttes de pesto de salicorne dans le fond de chaque assiette, et y mettre une bille de mozzarella chacune surplombées d'une feuille de mini-basilic. Ajouter les chips de tomates.

Couper les tomates en quartier et les positionner dans l'assiette.

Assaisonner simplement l'assiette d'un filet de vinaigrette, vinaigre de Xérès, huile d'olive, poivre et de fleur de sel.



**Chef Lucas MARCHANDISE**  
**Cercle Mess – Caserne d'Aboville**  
7 boulevard du Colonel Barthal  
86000 POITIERS