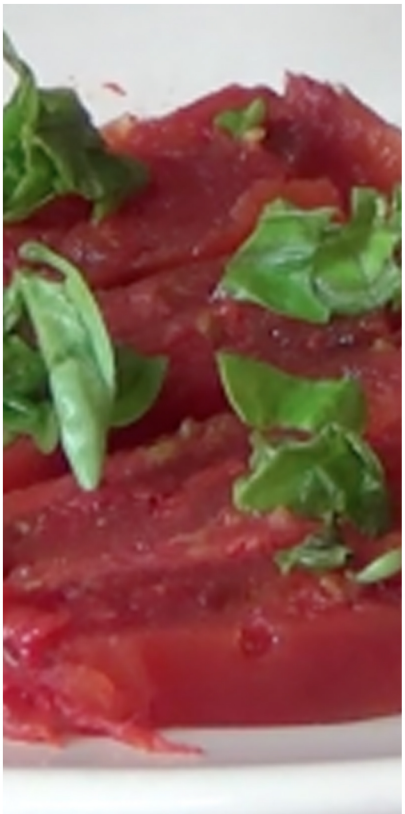
TERRINE DE TOMATES

Entrée



6 personnes | 40 min | Moyen | Très facile

INGRÉDIENTS

- 400g de Tomates de Naples pelées **(Réf : 601)**
- 400g de Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) **(Réf : 602)**
- 5 gouttes de Vanille
- 10g de Sucre
- 4 feuilles de Gélatine alimentaire
- 20 feuilles de Basilic
- 5 pincées de Sel
- 1 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane **(Réf : 145)**
- 12 Olives vertes **(Réf : 2)**

PRÉPARATION

1. Egoutter et essuyer avec un Sopalin les tomates
2. Couvrir une plaque de four de papier aluminium
3. Poser les tomates sur l'aluminium
4. Mélanger huile d'olive, sel et poivre
5. Appliquer sur les tomates avec un pinceau
6. Faire confire les tomates à 130°C pendant deux heures
7. Couper la gélatine et la mettre dans l'eau froide pendant 10 minutes. Puis essorer la gélatine à la main
8. Faire revenir la gélatine dans une petite casserole avec un peu de sauce tomate et de sucre
9. Laisser revenir jusqu'à dissolution de la gélatine
10. Rajouter quelques gouttes de vanille
11. Appliquer du cellophane dans le plat
12. Disposer les tomates caramélisées au centre du plat
13. Verser le jus de tomate
14. Laisser tiédir
15. Mettre au frigidaire pendant 4 heures
16. Mettre le plat 30s dans l'eau chaude
17. Démouler
18. Décorer avec du basilic frais coupé à la main
19. Découper en lamelles
20. Poser sur les assiettes
21. Ajouter un fil d'huile d'olive extra vierge
22. Ajouter quelques olives