

ARC-EN-CIEL DE TOMATES ANCIENNES AUX AMANDES FRAÎCHES, GROS CROÛTONS ET AJO BLANCO

Base 4

Arc-en-ciel de tomates

- 1 tomate cœur de bœuf
- 1 tomate rouge longue ou cornue des Andes
- 1 tomate jaune
- 1 tomate verte
- 1 tomate noire
- 1 tomate rose
- 8 tomates cerise
- 20 cl huile d'olive extra vierge
- 10 g de sucre
- Fleur de sel et poivre du moulin

- 1 boîte de concassée de tomates
- 1 échalote émincée
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym et 1 feuille de laurier

Ajo blanco

- 250 g amandes fraîches ou effilées
- 200 g lait d'amandes
- 3 gousses d'ail
- 150 g pain de mie blanc
- 15 cl huile d'olive
- 2 cuillères à soupe vinaigre de Xérès
- sel et poivre

Gros croûtons frottés à l'ail

- 1/4 de baguette un peu rassis
- 10 cl huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Fleur de sel et poivre

Finition et dressage

- quelques feuilles de basilic nain ou basilic
- fleurs comestibles

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE NÉCESSAIRE :

- 1 mixeur blender ou mixeur plongeant
- 1 emporte-pièce rond de 8-9 cm de diamètre
- 1 couteau bien aiguisé
- 1 four en sec
- assiette plate moyenne

RISOTTO À LA PRIMAVERA, FÊTA ET VINAIGRETTE DE FRAMBOISE

Base 4

Vinaigrette de framboise

- 15 cl huile de pépins de raisins ou tournesol
- 8 cl vinaigre de framboise
- 8 framboises fraîches
- 1 cuillère à café de sucre
- jus + zestes d'un citron
- sel et poivre du moulin

Risotto Primavera

- 300 g riz à risotto (arborio ou carnaroli)
- 1 oignon haché
- 10 cl vin blanc sec
- 40 g beurre
- 80 g mascarpone
- 80 cl de bouillon de légumes ou bouillon de poule
- 500 g de légumes verts (petits pois, fèves, dés de courgettes, dés d'asperges vertes, pois gourmands)
- 1 botte de ciboulette
- 2 oignons nouveaux
- sel et poivre

Finition et dressage

- 100 g féta
- Huile d'olive extra vierge

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE NÉCESSAIRE :

- 1 four en sec
- une râpe/zesteur
- assiette creuse moyenne