

Four Vapeur ou Vapeur combiné
Temps de préparation : 40 min
Temps de cuisson : 5 min

Tomates en textures

Pour 6 personnes



Panier de courses

Tomate grappe calibre moyen 10pces
Boullgour 80gr
Chèvre frais 200gr
Echalote 1pce
Ciboulette 1 botte
Sel/poivre/huile d'olive

Matériel

Plat vapeur non perforé
Bol
Mixeur plongeant

Déroulé de la recette

Cuire le boullgour dans un plat vapeur en utilisant le programme automatique, 100°C pendant 9 minutes, laisser refroidir.

Eplucher et ciseler l'échalote, ciseler la ciboulette, réunir le tout un bol en ajoutant le chèvre frais, le boullgour, sel, poivre et huile d'olive, bien mélanger et vérifier l'assaisonnement.

Réserver au frais.

Tailler 4 tomates grossièrement, assaisonner avec sel et poivre et déposer dans un plat non perforé, filmer l'ensemble et mettre en cuisson vapeur pendant 5 minutes à 100°C, une fois les tomates cuites, mixer l'ensemble et *passer au chinois*², rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Réserver au frais.

*Monder*¹ les tomates restantes, faire une légère incision au couteau en forme de croix, plonger les tomates dans une casserole d'eau en ébullition pendant environ 30 secondes puis les refroidir immédiatement dans un bol d'eau glacé (eau + glaçons) afin de stopper la cuisson.

Récupérer les tomates, et enlever la peau avec un petit couteau, couper le chapeau des tomates et ôter le cœur avec une cuillère, les sécher avec du papier absorbant.

Placer les tomates mondées dans un plat vapeur non perforé, les garnir avec la farce boulgour, replacer le chapeau et les mettre à gratiner dans le four, niveau 1, pendant 3-4 minutes sous le grill déjà préchauffé.

Dans une assiette creuse, verser une louche de jus de tomate, déposer les tomates farcies, quelques gouttes d'huile d'olive, ne pas oublier pas la fleur de sel et un tour de moulin de poivre.

Le petit Lexique

¹ *Monder* : enlever la peau d'un fruit ou d'un légume après les avoir ébouillantés.

² *Chinois* : passoire conique avec un tamis fin

Astuces de chef

Récupérer les peaux de tomates et les faire sécher dans le four à 60°C ou directement dans le tiroir culinaire. Les chips de peaux de tomates obtenues peuvent être utilisées pour la finition de l'assiette et ainsi ajouter une déco croustillante.

Pour une farce plus gouteuse, utiliser un chèvre affiné (sainte maure de Touraine, crottin de Chavignol)