



ÉTÉ



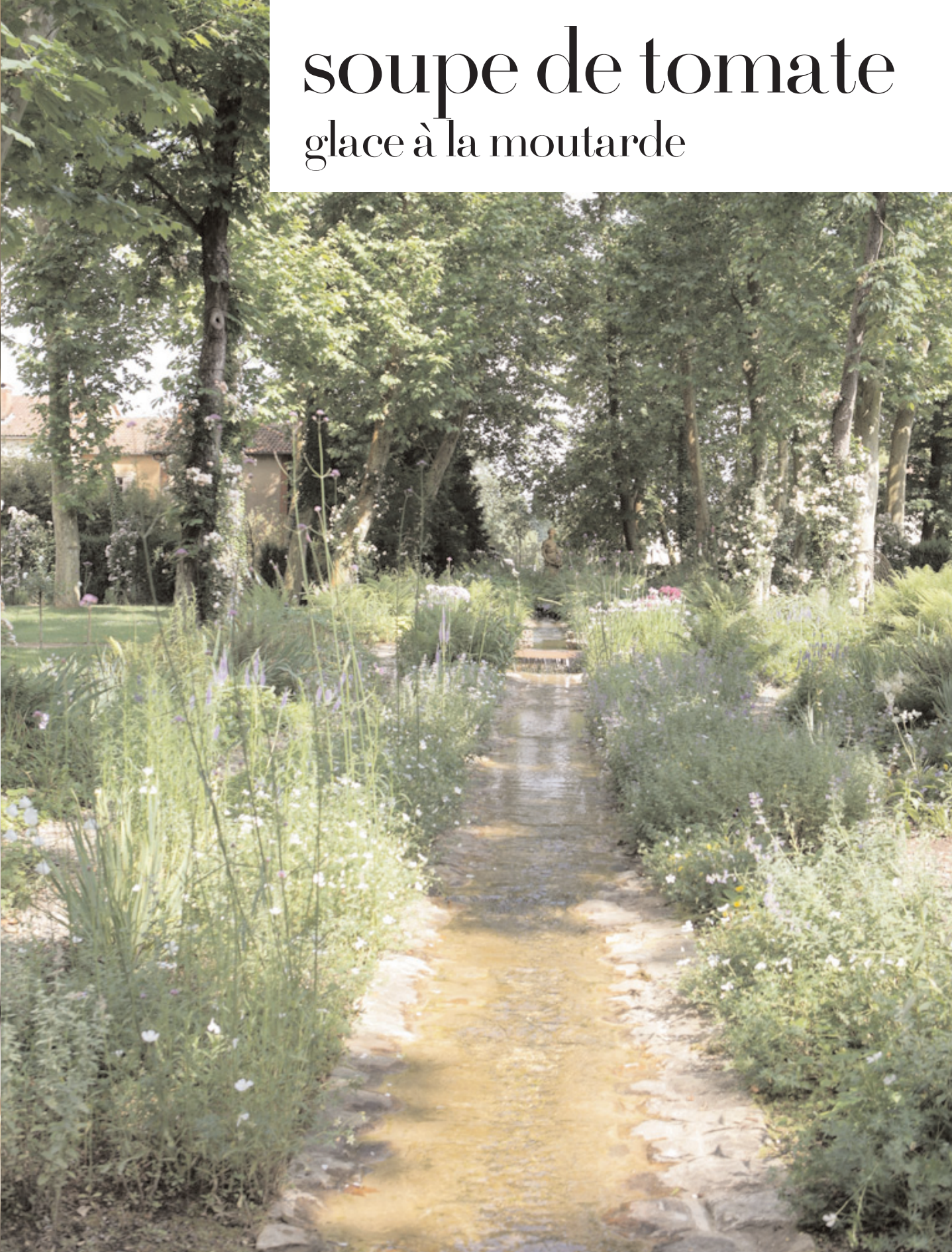
l'art de

rendre la tomate acide

« Uxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx. »

soupe de tomate

glace à la moutarde



soupe de tomate

glace à la moutarde

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISON : 10 MIN

REPOS : 2 À 3 H

PRISE EN SORBETIÈRE : 1 H

CONGÉLATION (SANS SORBETIÈRE) : 5 H

MARINADE (GASPACHO) : 2 H

POUR LES QUENELLES DE GLACE

15 cl de lait

15 cl de crème fleurette

4 jaunes d'œufs

16 g de moutarde de Meaux

25 g de moutarde de Dijon

5 g de wasabi (moutarde verte japonaise)

le jus de 1/2 citron vert

10 g de sucre

20 g de gingembre confit au sucre

POUR LA SOUPE

700 g de tomates fraîches pelées et épépinées (soit 1 kg brut)

100 g de ketchup

30 g de concentré de tomates

5 cl de vinaigre de xérès

5 cl d'huile d'olive

le jus de 1 citron

sel, poivre

quelques pousses de basilic rouge et vert pour la décoration

Cette soupe est un gaspacho, accompagné d'une glace d'une redoutable tonicité. Précieuse concession du chef aux impératifs de la « ménagère » : la recette peut être préparée en toute saison, en remplaçant les tomates fraîches par des tomates pelées conservées au naturel. C'est moi qui l'ai baptisée ainsi, bien sûr... J'espère que la modestie de Michel n'en souffrira pas trop !



LES QUENELLES DE GLACE

- 1 Portez le lait à ébullition.
- 2 Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
- 3 Versez le lait sur les jaunes en mélangeant vivement.

COUP DE MAIN

P. 94 L'ART DE RENDRE LA TOMATE ACIDE





- 4** Reversez le tout dans la casserole nettoyée et poursuivez la cuisson sur feu doux.
5 Remuez sans cesse pour que la crème n'attache pas. Arrêtez la cuisson avant l'ébullition, sinon elle « tombera ».

TRUC

Michel reconnaît que l'on peut obtenir une très bonne glace sans sorbetière. Pour cela, versez la préparation (froide) dans un récipient évasé, placez-le au congélateur. Fouettez au bout de 3 h, puis remettez à congeler 2 h env. Fouettez une dernière fois avant de servir.



- 6** Dans un bol, mélangez la crème fleurette, les trois moutardes, le jus de citron et le gingembre haché fin.
7 Versez la crème sur ce mélange, fouettez et laissez refroidir 2-3 h puis placez 1 h en sorbetière (si vous n'en avez pas, voyez ci-contre en haut).



LA SOUPE DE TOMATE

- 9** Coupez les tomates pelées et épépinées en quartiers.
10 Salez et poivrez, puis ajoutez le ketchup, 20 cl d'eau, le vinaigre de xérès, le concentré de tomates et le jus de citron (attention, l'ajout de jus de citron dépend de l'acidité naturelle des tomates : ne versez pas tout, vous rectifierez éventuellement après avoir mixé).
11 Laissez la préparation (couverte) mariner 2 h au frais,

TRUC

MICHEL CONSEILLE D'AJOUTER UN PEU DE SUCRE à l'assaisonnement du gaspacho, si l'on souhaite corriger l'acidité des tomates... surtout hors saison avec des tomates en conserve.

TRUC

Michel conseille de mixer à une puissance minimale pour éviter que la soupe ne blanchisse. C'est pour la même raison qu'il n'incorpore l'huile qu'après avoir mixé.



11 Passez les tomates au mixeur à faible vitesse.



12 Reversez la soupe dans une grande jatte.



12 Incorporer l'huile.

13 Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.

Versez le gaspacho dans de grandes assiettes creuses glacées. Formez des quenelles de glace, posez-les délicatement, puis décorez de quelques pousses de basilic et d'un filet d'huile d'olive.

