



## Bavarois de tomates au basilic

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Avec un été chaud, une petite entrée froide est de mise.

### Ingrédients:

- 550 g de tomates bien mûres
- 60 g d'échalotes
- 1 botte de basilic
- 330 g et 100 g de crème liquide
- 6 feuilles de gélatine
- 100 ml de bouillon de volaille
- 60 g de beurre
- sel fin et poivre du moulin

**Recette pour: 4 personnes**



## Réalisation :

Mettre à bouillir de l'eau dans une grande casserole. Ôter le pédoncule sur les tomates et **réaliser une entaille** sur le dos **des tomates**. Mettre votre gélatine dans de l'eau bien froide pour qu'elle gonfle et double de volume. Quand votre eau **se met à bouillir**, plonger dedans vos tomates et les laisser environ 5 à 8 secondes. Les ôter et les refroidir aussitôt dans de **l'eau froide avec des glaçons**. Cette technique permet d'ôter la peau des tomates. Dans le langage technique des cuisiniers, on appelle cela "**monder des tomates**".

Après avoir supprimer la peau des tomates, les tailler en quartiers et ôter les pépins. Couper en morceaux la chair des tomates et les réserver. **Ciseler une échalote finement** et les réserver dans un récipient. Hacher 1/4 de la botte de basilic après l'avoir passer sous l'eau froide et bien éponger. Dans un sautoir, faire suer l'échalote ciselée avec le beurre. Ajouter la chair de tomates et laisser compoter doucement 15 minutes environ. Les tomates doivent être complètement fondues. Ajouter **le basilic fraîchement haché**. Mixer le tout, assaisonner et **mettre la gélatine bien ramollie** et bien essorée. Quand votre compotée de tomates est **tiède**, monter les 300 grammes de crème liquide **en fouettant fortement**. Incorporer la crème montée doucement. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Il faut mélanger délicatement pour ne pas faire retomber la crème. Verser dans des cercles inox de 8 cm de diamètre et 4 cm de haut. Bien égaliser le dessus des bavarois puis réserver au réfrigérateur pendant 3 heures.

Réaliser un bouillon de volaille puis le réduire de moitié. Ajouter les 100 grammes de crème liquide et quelques feuilles de basilic. **Mixer**, assaisonner et laisser refroidir au réfrigérateur.

Décercler vos bavarois en chauffant les bords **du cercle au chalumeau**. Vous pouvez **utiliser vos mains** pour réchauffer les cercles inox et permettre de démouler vos bavarois. **Dresser dans le milieu de l'assiette**, ajouter le coulis de basilic autour du bavarois à la tomate. Décorer avec quelques feuilles de basilic.



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

