

## **Déclinaison de sardines marinées au bavarois de tomates et à la ricotta et leur sorbet**

Les ingrédients pour 2 personnes et pour les sardines au bavarois de tomates :

6-8 sardines en filet suivant la taille du moule rectangulaire  
1 échalote hachée  
1 c à s d'huile d'olive  
2 tomates  
1/3 de poivron rouge  
1/2 gousse d'ail  
1 pincée de sucre  
Thym  
Basilic  
1,5 feuille de gélatine  
10 cl de crème liquide entière  
Sel et poivre

Les ingrédients de la marinade :

2 dl de vin blanc  
1 dl de vinaigre de Xérès ( si vous craignez l'acidité mettez-en moins)  
1 jus de citron  
1 c à s de miel  
Sel et poivre

Mettre tous les ingrédients de la marinade dans une casserole et porter à ébullition. Allonger les filets de sardines dans un plat creux la peau sur le dessus et verser la marinade bouillante sur les sardines. Laisser refroidir.

Préparer le bavarois de tomates :

Faire revenir l'échalote hachée dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates pelées,épépinées et concassées et le tiers de poivron rouge pelé et coupé en dés. Ajouter l'ail haché, le thym, la pincée de sucre, sel et poivre et cuire jusqu'à évaporation de l'eau rendue et en mélangeant de temps en temps.

Mixer alors le contenu de la casserole et ajouter un peu de basilic ciselé.

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide pour la ramollir, l'égoutter et l'ajouter au mélange mixé et chaud.

Monter la crème bien froide en chantilly et l'ajouter avec précaution à la sauce que vous aurez laissée refroidir.

Egoutter les filets de sardine. Prendre 2 petits moules rectangulaires et mettre au fond 1 ou 2 filets de sardine suivant la taille. Recouvrir de bavarois de tomates et remettre des filets de sardine.  
Faire prendre au frais.

Les ingrédients pour la farce à la ricotta et pour 2 personnes:

180 g de ricotta  
4 tomates séchées  
1 c à s de pignons  
Basilic  
1 feuille de gélatine  
Sel et poivre

Faire griller les pignons à sec dans une poêle. Découper les tomates séchées en petits dés et ciseler le basilic. Mélanger le tout à la ricotta et assaisonner.

Faire tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide, l'égoutter et la mettre à fondre dans une casserole avec 1 c à s d'eau bouillante. La rajouter immédiatement à la ricotta en mélangeant bien.

Pour les sardines et l'assemblage de l'ensemble, pratiquer comme pour le bavarois de tomates.

Les ingrédients pour le sorbet tomate pour 2 personnes :

400g de tomates  
1 petite c à c de sucre  
1 pointe de concentré de tomates  
Le jus d'1/2 citron  
Sel de céleri  
1 c à s d'huile d'olive  
Sel et poivre  
Piment d'Espelette

Mixer les tomates pelées et épépinées avec tous les ingrédients, filtrer pour retirer les éventuels pépins et mettre en sorbetière. Je vous conseillerai de faire dégorger les tomates avec du sel avant de les mixer

Pour la présentation à l'assiette j'ai mis le sorbet sur des petites rondelles de baguette aux céréales dorées dans une poêle à l'huile d'olive. Mettre quelques dés de tomates, du basilic ciselé et un filet d'huile d'olive.