



TOMATES MOZZARELLA AU PESTO ET A LA TAPENADE



Facile

Très long, mais tout se prépare à l'avance

Cuisson: environ 3 h

Pour 4 personnes:

4 ou 8 tomates selon leur la grosseur (elles vont beaucoup réduire)

250 g de ricotta

2 boules de mozzarella buffala

Quelques petites quenelles de tapenade verte ou noire

3 càs de pesto

Huile d'olive

2 pincées de sucre en poudre

Les feuilles de 2 petites branches de romarin (ou de fleurs de thym)

2 càs d'huile pour friture

Sel poivre du moulin

Les tomates:

La veille si possible ou au moins 2 heures avant de confire.

Couper les tomates au 2/3 de leur hauteur et les creuser (si possible avec une cuillère dentelée style cuillère à pamplemousse).

Saler légèrement l'intérieur et les poser têtes en bas sur une grande passoire pour que l'eau de végétations s'écoule.

Préchauffer le four à 80-90°.

Jeter l'eau rendue par les tomates et les poser la peau contre une plaque à pâtisserie. Les arroser d'un peu d'huile d'olive, les saupoudrer d'un peu sucre et de feuilles de romarin hachées Saler et poivrer puis les enfourner et les "oublier" 2 à 3 heures. Si elles se colorent baisser la température du four de 10 ou 20°.

Lorsque les tomates sont confites, les sortir du fou et les peler délicatement. Garder la peau et réserver.

La mozzarella:

Pendant la cuisson des tomates, couper la mozzarella en tranches épaisses et la poser sur un papier absorbant pour qu'elle élimine le maximum d'humidité.

La ricotta:

A la fourchette écraser la ricotta avec le pesto. Ajuster l'assaisonnement et réserver.

Finition et dressage:

Chauffer l'huile et faire frire les peaux de tomates quelques secondes pour qu'elles soient craquantes mais sans brûler. Les réserver sur un papier absorbant le temps de dresser les assiettes.

Remplir chaque moitié inférieure de tomate avec un peu de ricotta parfumée, couvrir avec une grosse tranche de mozzarella et couvrir avec le chapeau.

Poser 1 ou 2 tomates par assiette (selon leur taille) et un copeau de peau frit sur le dessus.

Former des petits quenelles dans la ricotta restante et dans la tapenade pour et les disposer harmonieusement à côté ou autour selon la forme du contenant.

Et si c'était bon 🍷🍷🍷
en cuisine et à table ...

