



GELEE DE TOMATES/RICOTTA

Donc j'ai pris mes belles **tomates** (les plus mûres, pas comme sur la photo), j'en avais 2kgs300. Je les ai ébouillantées 30 sec. dans de l'eau, égouttées et très vite refroidies sous l'eau froide. Je les ai pelées, pressées dans mes mains en enlevant le plus possible les graines et l'eau. Mixage fin pour transformer en purée (liquide), je verse dans un verre-mesureur, j'obtiens : 1 litre.

Mais là Régis m'a alertée. Je dois mettre d'après eux 2,5 feuilles de gélatine pour 10cl de purée de tomate. Vous avez déjà calculé, résultat énorme : 25 feuilles. Bon heureusement, j'en ai suffisamment, mais je décide de ne mettre que **10 feuilles de gélatine**. *(ça paraît énorme, mais bon faut ce qu'il faut)*. Je les mets dans l'eau froide à tremper. Pendant ce temps, je fais chauffer la purée avec du **romarin** frais (eux mettent du thym citron) enfermé dans un sachet à thé, je **poivre**. Hors du feu j'ajoute la gélatine bien essorée. Verser dans un plat à bords hauts. Refroidir à température ambiante puis entreposer au réfrigérateur (minimum 3 heures).

Plus tard, dans un bol j'ai fouetté **250 g de ricotta** avec **1 cuillère à soupe de crème liquide fraîche**, en ajoutant des **zestes de citron**, du **jus de citron**, du **persil haché**, de l'**huile d'olive**, **sel** et **poivre**. Le tout dans la poche à douille avec une douille cannulée.