

P'tit Tomatier

Ingrédients pour 4 cercles inox de 8 cm- ht 5 cm:

Pour le biscuit:

- 100 g de crackers de type Tuc®
- 50 g de beurre

Pour la garniture:

- 1 barquette de tomates cocktail (env. 18 tomates)
- 300 g de fromage frais de type Saint Morêt
- 200 g de fromage blanc 20% de MG
- 1 cuillère à café de basilic ciselé
- poivre du moulin
- 6 g de gélatine en poudre

- 4 crackers émiettés

Pour la gelée:

- 2 sachets de gelée au Madère en poudre
- 500 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- 1 cuillère à soupe de basilic ciselé
- un peu de basilic

Pour le dressage et la finition:

- 4 tomates cocktail avec pédoncule

Pour le biscuit: Mettre les biscuits dans le bol du Cook'in®. Mixer en poudre par pulsions TURBO, environ 5 à 6 fois. Ajouter le beurre et mélanger 1 min/80°C/ vit 4. On obtient une texture sableuse. Répartir dans les 4 cercles chemisés de feuille rhodoïd. Tasser avec le poussoir. Réserver au congélateur environ 15 min.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou 
	Biscuits crackers	5 à 6 fois			TURBO
	Beurre	1 min	80°C	4	

Pour la garniture: Pendant ce temps, confectionner la crème de garniture. Placer le fouet, fouetter les 2 fromages avec le basilic, le poivre 2 min/vit 5. Réhydrater la poudre de gélatine dans une cuillère à café d'eau bouillante. Verser par l'orifice et mélanger 1 min/ vit 5. Transvaser dans une poche à douille. Verser environ 3 à 4 mm sur le biscuit. Replacer au congélateur le temps de couper les tomates en rondelles. Placer les tranches verticalement le long du rhodoïd sur le pourtour des cercles. Dresser une couche de crème de 3 à 4 mm d'épaisseur, répartir les entames de tomates coupées en 2. Compléter avec une nouvelle couche de crème. Émietter 1 biscuit grossièrement. Recouvrir avec le reste de crème. Placer au congélateur.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou 
	Fromage frais, fromage blanc, basilic ciselé, poivre	2 min		5	
	Gélatine chaude	1 min		5	

Pour la gelée: Chauffer l'eau, ajouter les 2 sachets de gelée et les herbes ciselées. Faire bouillir et laisser refroidir sans figer. Verser environ 3 mm sur la crème froide. Répartir un peu de basilic ciselé si insuffisant. Placer une tranche de tomates au centre et placer au réfrigérateur 15 min. Quand la gelée commence à prendre légèrement, recouvrir la tomate de gelée. Verser le reste de gelée dans le Petit Flexipan Plat et placer au réfrigérateur au moins 24h00.

Pour le dressage à l'assiette : Placer chaque cercle dans une assiette. Ôter le cercle inox et retirer le rhodoïd. Couper les 4 tomates en 2. Déposer un peu de brisure de gelée. Placer le reste de demi-tomate coupée en 4...

