GRANITÉ DE TOMATES AU SIROP DE SUREAU

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Sirop de baies de sureau noir	80 ml (Voir recette sur ce même site)
Tomates rouges	350 gr (Pour le granité)
Tomates variées	400 gr (Varier les couleurs)
basilic	4 Feuilles
Sel, poivre, vinaigre, huile, fleur de sel	(En quantités souhaitées selon le goût)
Mozzarella	1 Boule
Jambon italien	8 Tranches fines
citron	1/2

Préparation

1. Découper les tomates rouges en morceaux et les mixer, dans un peu d'huile d'olive si nécessaire. Assaisonner selon le goût de sel, poivre, herbes, une pointe de vinaigre... Réserver dans un récipient au surgélateur durant 20 minutes en gardant à l'esprit de mélanger régulièrement afin d'éviter d'obtenir un glaçon.

2. Découper les tomates colorées en quartiers ou en tranches et les disposer harmonieusement dans l'assiette. Verser huile d'olive par-dessus.

3. Peler la pomme et la tailler en fins dés. Verser par-dessus un peu de jus de citron afin d'éviter son noircissement. Poser sur l'assiette.

4. Garnir d'une chiffonnade de jambon italien, de mozzarella, de basilic et d'un filet de sirop de baies de sureau (la mozzarella mettra son goût en exergue). Assaisonner de fleur de sel et poivre concassé.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024