

# TOMATE MOZZARELLA AU PESTO D'ÉGOPODE, AUBERGINE DORÉE ET SA TUILE CROUSTILLANTE



## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
jus d'égopode	100 gr
eau	60 gr
Huile d'olive	60 gr
farine	15 gr
sel	1 pincée
égopode blanchie	3 bonnes poignées
Huile d'olive	10 cl (+ ou - selon votre envie et la texture souhaitée)
Noix de cajou	150 gr
Gousse d'ail	1 pc
citron	1 pc (jus)
Parmesan rapé	100 gr
belles tomates Cœur de bœuf	6 pcs
aubergines	2 pcs
Mozzarella di Bufala	6 boules
Sel, poivre	
Huile d'olive	
Égopode	1 feuille

## Préparation

- 
- 
2. Couper les aubergines en rondelles de 2cm d'épaisseur. Faire frire à 160 degrés pendant environ 10 minutes. Verser un filet de jus de citron après cuisson sur les aubergines , saler, poivrer.
- 

3. Mélangez les ingrédients de la tuile et bien mixer. Verser ensuite un peu de cette préparation dans une petite poêle bien chaude afin de recouvrir tout le fond. Attendre que toute la partie liquide soit évaporée.
- 

4. Couper les boules de mozzarella en 2 parties.
- 

5. Pour le pesto, mixer l'égopode blanchi au préalable, les noix de cajou, le parmesan, le jus de citron, le sel et le poivre. Ajouter un filet d'eau si nécessaire ou du jus de citron selon l'envie.
- 

## Dressage

1. Sur une jolie assiette, à l'aide d'un emporte-pièce, dresser un fond de tomates. Mettre ensuite une belle tranche d'aubergines croustillante. Verser une bonne cuillère de pesto d'égopode. Ensuite mettre une demi boule de mozzarella. Terminer avec un filet de pesto, une feuille ou fleur et la tuile dentelle d'égopode.
- 
2. On peut éventuellement mixer les pépins de tomates pour un faire un petit jus à étendre autour de la tomate.
-