

TOMATE MOZZARELLA ET PLANTAIN EN TROMPE L'OEIL

Ingrédients pour 24 personnes

Ingrédient	Quantité
petites tomates jaunes	12 p
boule de mozzarella	1 p
crème 40%	25 cl
plantain (feuilles et fleurs)	2 poignées
graines de chia	2 càs
Huile d'olive	10 cl
sauce soja	2 càs
Gousse d'ail	1
feuille de gélatine	3 g
tranches de pain (au choix)	4 tr
tranches de jambon cru (pas trop salé comme Bayonne par ex)	4 tr
sel	
Poivre de Timut (poivre du Népal, goût orange amère)	

Préparation

1. Passer les tomates à la centrifugeuse. Chauffer le jus et incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Assaisonner de sel, poivre de Timut. Mettre la gelée dans de petits moules (demi sphères) et au frigo 2h.

2. Faire chauffer la crème et la mozzarella. Assaisonner, bien mélanger et filtrer. Mettre en siphon (1 cartouche).

3. Bien laver le plantain et le mixer avec les graines de chia, la gousse d'ail, la sauce soja du poivre et de l'huile d'olive (la quantité varie au goût de chacun). Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Conserver en bocal au frais.

4. Réaliser des petits canapés de pain, rôtis à la poêle avec de l'huile d'olive.

5. Dressage: Dans une petite verrine, verser un peu d'espuma à la mozzarella, poser délicatement dessus une demi-sphère de tomate. Mettre une petite quenelle de pesto de plantain sur le canapé et déposer aussi une petite chiffonnade de jambon cru. Lorsque c'est possible, garnir de petites fleurs de plantain.
