Tomate confite au basilic et mozzarelle végétale



Par Pascal Gauthier

Restaurant du Jorat

1083 Mézières Vaud Tel : 201/903.11.28 www.restaurantdujorat.ch

Pour 4 Peronnes

- 4 belles tomates grappe bien mûres.
- 100 gr de basilic frais.
- ¼ de L d'huile d'olive vierge.
- ¼ de L de lait de soja.
- 250 gr de tofu soyeux.
- 2 Cs de sauce soja.
- 4 tranches de pain toasté.
- Sel, piment, citron confit, thym, sucre.

Préparation des tomates

Monder les tomates en laissant les pédoncules.

Les ouvrir par le bas et les vider.

Dans une poêle mettre les tomates, sel, piment, thym, sucre et un peu d'huile d'olive.

Les confire au four pendant 15min.

La farce...

Dans une poêle, mettre le tofu soyeux (mozzarelle végétale) 8 feuilles de basilic ciselées, 2 Cs de soja, un peu d'huile d'olive, citron confit, Faire cuire jusqu'à réduction du soja.

Puis farcir les tomates avec ce mélange et les réserver sur le plat. Garder au chaud.

La sauce

Faire bouillir le lait de soja dans une casserole avec le sel.

Y jeter les feuilles de basilic, puis les mixer avec l'huile d'olive et du piment à l'aide d'un Bamix.

La sauce doit être bien homogène et chaude.

Montage de l'assiette

Sur des assiettes blanches et creuses, verser la sauce, poser la tomate au centre, glisser la tranche de pain debout et Arroser la tomate d'huile de cuisson pour qu'elle brille.

-Bon appétit!