MAISON
PHILIPPE
CONTICINI
PARIS

Tomate "liégeoise", thon et herbes fraîches

Pour 4 personnes

Streusel aux épices

Ingrédients

- *50 g de farine*
- *50 g de beurre*
- *50 g de poudre d'amandes*
- *50 g de sucre cassonade*
- *20 g de praliné*
- *1g de mélange quatre-épices*
- *2 g de fleur de sel*

Déroulé

- *Sortir le beurre 30 minutes avant du réfrigérateur afin qu'il soit mou.*
- *Mélanger la farine et le beurre au batteur muni de la feuille.*
- *Ajouter le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à l'obtention de l'aspect d'un crumble.*
- *Parsemer des morceaux de cette préparation sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson.*
- *Faire cuire à 150°C pendant environ 10 minutes. Débarrasser.*

Crème montée à la mozzarella

Ingrédients

- *160 g de crème liquide à 35 % de MG*
- *60 g de chair de mozzarella (sans la peau)*
- *Fleur de sel*
- *Poivre noir*

Déroulé

- *Passer la chair de la mozzarella au tamis (sans la peau).*
- *Dans la cuve d'un batteur, ajouter la crème liquide, la chair de mozzarella, le sel et le poivre (selon votre goût).*
- *Placer le bol au réfrigérateur pendant 2 heures.*
- *Lorsque la préparation est bien froide, monter la crème de mozzarella en chantilly très mousseuse, surtout pas ferme. En ce qui concerne la peau de la mozzarella et les chutes de tomate, les conserver pour un apéro sur des toasts ou autre.*

Maison Philippe Conticini
Instagram - Facebook - Twitter
www.philippeconticini.fr
laetitia.dileta@conticini.fr

MAISON
PHILIPPE
CONTICINI
PARIS

Tomate "liégeoise", thon et herbes fraîches

Tomate gourmande

Ingrédients

- *600 g de tomates mûres*
- *1/2 oignon rouge*
- *2 têtes d'ail*
- *10 c. à s. d'huile d'olive*
- *40 g de vinaigre balsamique rouge*
- *50 g de ketchup*
- *80 g de chair de mozzarella*
- *4 c. à s. de lait de coco*
- *6 grosses feuilles de basilic frais*
- *3 belles pointes de zestes d'orange*
- *Fleur de sel*
- *Poivre noir*

Déroulé

- *Dans un mixeur, mettre tous les ingrédients dans l'ordre.*
- *Mixer 40 à 50 secondes, puis passer au chinois ou à la passette.*
- *Filmer la crème de tomate obtenue et réserver à température ambiante.*

Dressage

Ingrédients

- *QS ciboulette ciselée*
- *QS zestes d'oranges*
- *150g de thon*
- *Streusel aux épices*
- *Huile d'olive*

Déroulé

- *Au moment du montage, mixer la crème de tomate à l'aide d'un mixeur plongeant pendant 20 secondes pour l'émulsionner.*
- *Dans 4 verrines de votre choix, mettre le thon au fond (30g dans chaque verrine). Partager équitablement la crème de tomate ainsi obtenue. Disposer sur le dessus la crème de mozzarella à l'aide d'une cuillère ou d'une poche munie d'une douille cannelée.*
- *Parsemer de ciboulette, de zestes d'orange et de streusel préalablement concassé. Si souhaité, ajouter quelques gouttes d'huile d'olive.*
- *Déguster à température ambiante.*

Maison Philippe Conticini
Instagram - Facebook - Twitter
www.philippeconticini.fr
laetitia.dileta@conticini.fr