



Kumato & Mozzarella version 2011

Ou

Kumatorella

par David FAURE

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 Tomates Kumato
 - 2 bouquets de Basilic
 - 1 barquette de Micro-basilic
 - 10 g de Gélatine végétale
 - 4 boules de Mozzarella Buffala de 125 g
 - 50 g de Parmesan Reggiano
 - 1 gousse d'Ail crue
- 400 g de Lait
 - 200 g de Crème liquide
 - Huile d'Olive Citrino
 - Huile d'Olive
 - Balsamique
 - Sel fin, fleur de Sel, Poivre moulin

Matériel

- 1 Siphon à chantilly et 2 cartouches de gaz
- 1 Cadre inox de 14 x 19 cm
- 4 Cercles inox Ø 6,5 cm x 3,5 cm de haut

Progression

Prendre 4 tomates et les couper au $\frac{3}{4}$, réserver les chapeaux. Tailler une belle tranche au centre de chaque reste de tomate, réserver. Tailler le reste de chaque tomate en brunoise. Creuser les chapeaux et réserver au frais.

Monder les 4 tomates restantes, enlever la peau, séparer la chair des pépins en réservant les pépins, mixer finement la chair puis ajouter les pépins, saler et poivrer. Ajouter la gélatine végétale et monter à frémissements pendant 1 mn puis mouler dans le cadre et réserver au frais.

Mixer 3 boules de mozzarella avec le lait, passer au chinois étamine et ajouter la crème, saler et poivrer puis mettre dans le siphon et gazer. Tailler la Mozzarella restante en brunoise et réserver le tout au frais.

Garder 44 petites feuilles de basilic et mixer le reste avec l'ail cru, le parmesan, de l'huile d'olive afin d'obtenir une consistance assez souple.

Dressage

Tailler des bandes de gelée de tomate de 19 x 3,5 cm et en chemiser les cercles inox. Déposer une rondelle de tomate au fond de chaque assiette, assaisonner avec l'huile Citrino, le balsamique, sel fin, fleur de sel et poivre moulin. Cet assaisonnement sera le même pour la suite.

Disposer 10 feuilles de basilic lustrées à l'huile d'olive en rosace sur chaque rondelle de tomate en les laissant légèrement dépasser, déposer les cercles inox par-dessus puis siphonner une 1^{ière} couche d'écume de mozzarella, ajouter une bonne cuillère de pistou et terminer avec l'écume. Fermer avec chaque chapeau de tomate assaisonné de l'intérieur, à la place du pédoncule mettre un peu d'assaisonnement et une belle feuille de basilic lustrée.

Mélanger les deux brunoises, les assaisonner et disposer harmonieusement dans l'assiette en terminant par le micro basilic, décercler. Servir bien frais.