

# Tomates d'été, tartare de truite, basilic

Une recette qui paraît toute simple mais qui demande un peu de travail pour une explosion de saveur! Elle est signée du chef Piet Huysentruyt, chef étoilé du restaurant Likoké à Les Vans en France. Elle se commence la veille pour obtenir une eau de tomate savoureuse et limpide...et des tomates super parfumées.



Tomates d'été, tartare de truite, basilic

## Matériel

- filtre à confiture pour l'eau de tomate



Tala Kit confiture Filtration

## Ingrédients pour 4 tomates

Pour l'eau de tomate: à commencer la veille

- 4 grosses tomates
- une gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- un bouquet de basilic
- sel et poivre blanc
- quelques gouttes de tabasco

Pour les tomates de présentation (à mariner pendant 8 heures dans l'eau de tomate)

- 4 grosses tomates pour la présentation
- eau de tomate préparée la veille

## Pour le chutney

- une tomate
- une échalote
- une gousse d'ail
- 4 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique blanc
- une cuillerée à soupe de sucre
- sel et poivre (poivre sichuan)

## Pour l'huile de basilic

- 1 dl d'huile de pépin de raisin
- une belle poignée de basilic
- une gousse d'ail

## Pour le tartare

- 200 g de truite saumonée crue
- 125 g de truite saumonée fumée
- le chutney que vous avez réalisé
- sel et poivre sichuan
- une belle cuillerée à soupe d'huile d'olive

# Préparation

- Pour l'eau de tomate: à commencer la veille! Coupez grossièrement les 4 tomates et mixez-les avec une gousse d'ail, 4 cuillerées à soupe de ketchup et le bouquet de basilic. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Ajoutez quelques gouttes de tabasco. Vous obtenez une purée que vous allez passer au travers d'un linge pendant tout une nuit pour obtenir votre eau de tomate. Le lendemain prélevez une douzaine de cuillerées d'eau de tomate et réservez-les au frais: cette eau de tomate servira au dressage et le reste servira à faire mariner vos tomates de présentation.



Passez la purée au travers d'un tamis

- Le matin pour le soir: préparer les tomates à mariner. Émondez les tomates (les 4 pour la présentation et celle pour la brunoise du chutney): pour cela incisez en croix le dessus des tomates au niveau du pédoncule avec un petit couteau et plongez-les dans un bain d'eau bouillante pendant 30 secondes.



Plongez les tomates dans l'eau bouillante pendant 30 à 40 secondes

- Puis sortez les tomates et plongez-les immédiatement dans un bain d'eau froide et ôtez la peau. Réservez quelques morceaux de peau de tomate: vous allez en faire des chips. Badigeonnez les peaux de tomate d'un peu d'huile d'olive, sel et poivre. Passez au four à 180° pendant environ 10 minutes. Réservez.



Réalisez les chips de peau de tomate

- Coupez les tomates pelées au deux tiers de manière à en ôter le chapeau (côté pédoncule) et ôtez l'intérieur (graines et pulpe).



Coupez les tomates au deux tiers de manière à en ôter le chapeau

- Réservez 4 tomates évidées pour la présentation. Détaillez les chapeaux ainsi que la dernière tomate en toute petite brunoise qui vous servira pour la réalisation du chutney.



Coupez le reste des tomates  
en brunoise

- Faites mariner les tomates évidées dans le reste d'eau de tomate pendant 8 heures.



Faites mariner les tomates  
évidées dans le reste d'eau  
de tomate

- Pour l'huile de basilic: faites chauffer l'huile, l'ail et le basilic à 70° pendant 10 minutes. Puis mixez et filtrez. Versez dans une pipette.



Filtrez l'huile de basilic

- Pour le chutney: ciselez l'échalote et la gousse d'ail. Faites revenir le tout avec un peu d'huile d'olive. Quand l'échalote est translucide ajoutez la brunoise de tomate. Laissez cuire encore 5 minutes à feu doux puis déglacez avec le vinaigre et ajoutez le sucre. Poursuivez la cuisson jusqu'à obtention d'une texture un peu épaisse. Réservez.



Réalisez le chutney

- Pour le tartare: coupez le poisson en petits dés et mélangez avec le chutney et une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mélangez le poisson coupé  
avec le chutney

## Dressage

- Remplissez vos demi tomates avec le tartare de poisson, retournez-les en les posant sur l'assiette de présentation. Versez l'eau de tomate tout autour et posez quelques gouttes d'huile de basilic sur l'eau de tomate. Décorez avec des feuilles de basilic et les chips de tomate.





Tomates d'été, tartare de truite, basilic