

FRAÎCHEUR DE TOMATES CONFITES DANS UN SIROP À LA FRAISE ET AU BASILIC, QUENELLE DE BROUSSE DE BREBIS

*Par Vanessa Robuschi, cheffe du restaurant
Une Question de Goût (Marseille)*

« Une recette qui comporte des fraises mais se déguste en entrée ou en plat, oui, oui ! »

Préparation : 30 min

Cuisson et refroidissement : 24 h

Ingrédients pour 4 personnes

24 petites tomates cerises en grappe, rouges ou de différentes couleurs en fonction de ce que vous trouverez

4 autres tomates cerises

250 g de fraises (variétés Cléry ou Gariguette)

1 pot de basilic à petites feuilles (dit « basilic marseillais »)

huile de pépins de raisins

le jus de ½ citron

80 g de brousse de brebis

huile d'olive

sel, poivre

80 g de cassonade ou de sucre de coco (pas de rapadura ni de muscovado, trop aromatiques pour cette recette)

240 g d'eau



FRAÎCHEUR DE TOMATES CONFITES DANS UN SIROP À LA FRAISE ET AU BASILIC, QUENELLE DE BROUSSE DE BREBIS

Par Vanessa Robuschi

La veille :

- Préparez un sirop léger avec le sucre et l'eau en les portant à ébullition pendant 2 à 3 min. Plongez-y, hors du feu, 4 fraises préalablement lavées et coupées en quartiers, ainsi qu'une dizaine de feuilles de basilic entières. Mettez en bocal hermétique et réservez à température ambiante.
- Portez une casserole d'eau à ébullition. Pendant ce temps, égrappez et lavez les tomates en grappe. Faites une légère incision en forme de petite croix, avec un couteau, sur la partie arrière de chaque tomate. Préparez un saladier avec une poignée de glaçons et de l'eau froide afin de les refroidir immédiatement après cuisson. Plongez-les pendant une dizaine de secondes dans l'eau bouillante. La peau doit commencer à s'enlever au niveau de la croix. Égouttez-les et plongez-les tout de suite dans le saladier d'eau glacée. Retirez les peaux délicatement, sans les jeter, et ajoutez les tomates dans le sirop au basilic et à la fraise. Fermez le bocal et réservez-le au frais pendant 24 h afin que les arômes se mélangent.
- Avec les peaux des tomates, vous pouvez adopter cette petite astuce gourmande et antigaspi : séchez-les avec du papier absorbant pour enlever l'excédent d'eau de cuisson, puis trempez-les rapidement dans le sirop basilic-fraise. Disposez-les sur une feuille de papier cuisson en les espaçant, couvrez d'une autre feuille puis d'une plaque, puis mettez à sécher dans un four préchauffé à 80 °C (th. 2/3) pendant au moins 2 à 3 h. Surveillez au bout de 1 h : le résultat doit être aussi croustillant qu'une chips et aussi délicat et fin qu'une opaline !

FRAÎCHEUR DE TOMATES CONFITES DANS UN SIROP À LA FRAISE ET AU BASILIC, QUENELLE DE BROUSSE DE BREBIS

Par Vanessa Robuschi

Le jour J :

- Lavez et équeutez 2 fraises par personne, coupez-les en quartiers fins. Réservez-les dans un petit bol.
- Effeuillez le basilic préalablement rincé et mettez-le dans un bol haut, en conservant quelques sommités. Versez de l'huile de pépins de raisins et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron pour éviter l'oxydation et assaisonnez de sel et de poivre. La consistance doit être proche de celle d'un velouté, un peu plus liquide. Vérifiez l'assaisonnement et réservez au frais pour le dressage.
- Dans un bol, déposez la brousse de brebis, assaisonnez-la avec du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive.
- Pour le dressage, déposez dans le fond d'une assiette creuse 1 belle cuillère à soupe d'huile de basilic, puis égouttez les tomates cerises confites dans le bocal et disposez-les en rond sur l'huile de basilic (6 par personne).
- Lavez et coupez en quartiers les 4 tomates cerises qu'il vous reste, assaisonnez-les de sel, de poivre et d'un filet d'huile d'olive. À l'aide de 2 cuillères à soupe, formez des quenelles avec la brousse et déposez-les délicatement sur les tomates confites.
- Décorez harmonieusement avec les quartiers de fraise et de tomate juste assaisonnés, terminez par quelques sommités de basilic. Si vous avez fait les chips de peaux de tomate, c'est le moment de les ajouter, avec une pointe de fleur de sel, et d'épater vos convives !

Dégustez ce plat avec une bonne foccacia provençale tout juste sortie du four.