Bonbon au fromage de chèvre avec gelée de tomate et basilic frit



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Échalote hachée 1000g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Ingrédients

4

- 120 g de fromage de chèvre frais
- 1 dl de gelée de tomates
- 8 feuilles de basilic
- mousse de tomate
- Pour la mousse
- 40 g d'échalotes hachées Bresc
- 10 g d'ail haché Bresc
- 5 g d'estragon
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc
- 2 boîtes de tomates pelées de 400 g
- 2 dl de crème fraîche
- 4 feuilles de gélatine
- Pour la gelée, 900 g
- 8 dl de jus de tomate
- 8 feuilles de gélatine
- 10 g d'agar-agar
- tabasco selon votre goût
- Autre
- huile d'olive
- poivre et sel

Méthode de préparation

Faire chauffer la friteuse à 170°C. Plonger les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Pour la mousse, faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive sans les faire brunir et ajouter l'ail et le strattu di pomodoro. Faire chauffer le tout puis ajouter les tomates, faire cuire. Dissoudre la gélatine dans le mélange de légumes. Hacher l'estragon et l'incorporer avec la crème fraîche à la sauce. Saler et poivrer. Réduire la sauce en purée afin d'obtenir une pâte lisse dans le thermoblender et la passer dans un tamis fin. Remplir le siphon aux ¾ et mettre 1 à 2 embouts. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, cette fois-ci pour la gelée.
Mélanger le jus de tomates avec le tabasco, le sel et le poivre, selon votre goût. Incorporer l'agar-agar au mélange de tomates avec le mixeur plongeant et porter lentement à ébullition. Laisser cuire doucement quelques minutes. Presser la gélatine et mélanger avec la gelée de tomates tout en remuant. Tamiser cette masse.
Rouler les boulettes de fromage de chèvre et les faire passer deux fois dans la gelée de tomates.
Faire frire les feuilles de basilic jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée. Les poser sur du papier d'essuie-tout, puis saler légèrement.
Mettre les feuilles de basilic dans les boulettes de tomates au fromage de chèvre et les servir avec la mousse à la tomate.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000