

Tomates plurielles en salade, confites et séchées, avocats snackés, espuma de burrata, poudre d'olive noire et pesto par le Chef Etoilé Laurent André.



Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de tomates cerises
de différentes couleurs
3 c. à s. d'huile d'olive
première pression
2 c. de tomates en poudre
2 c. de poudre d'olive noire
2 c. à s. de pesto
4 avocats pas trop mûrs

Espuma

1 boule de burrata
10 cl de crème
2 cartouches de gaz pour le siphon

Préparation

- Couper les tomates cerises en deux et les assaisonner de sel et poivre du moulin puis arroser d'huile d'olive, mettre un papier film sur le dessus et réserver au frais.
- Couper les avocats en deux, retirer noyau et peau puis les couper en quartiers. Snacker rapidement les quartiers d'avocat sur le Teppan Yaki très chaud.
- Dans une casserole mettre la crème et le sel à bouillir puis couper le feu. Ajouter la burrata, laisser fondre en remuant au fouet. Passer l'ensemble au chinois, laisser refroidir puis verser dans le siphon, réserver.

Dressage

- Dans une assiette creuse, déposer les tomates cerises assaisonnées et quelques gouttes de pesto. Puis déposer les quartiers d'avocat. Puis, poser la burrata à l'aide du siphon, puis la poudre de tomates puis la poudre d'olive. Finir avec un filet d'huile d'olive noire, fleurs de sel et poivre du moulin.