



Tomate pochée dans un bouillon de basilic et de menthe farcie aux framboises - Riz au lait

Par Pascal Lemort

Chef cuisinier à l'hôtel Club Ker Beuz, Finistère

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

- 8 tomates grappes ø 47
- 800gr de framboises
- 1 botte de menthe
- 1 botte de basilic
- 500gr de sucre pour le bouillon
- 1 litre d'eau
- 130gr de riz rond
- 1 litre de lait entier
- 100gr de sucre pour le riz
- 1 gousse de vanille
- 30gr de cardamome

1 Cuire le riz :

- Le laver et le faire éclater en le portant à ébullition dans l'eau. Le rincer à l'eau froide
- Faire infuser le lait avec la vanille et la cardamome
- Filtrer le lait, ajouter le sucre et le riz. Cuire en remuant de temps en temps pendant 30 mn environ

2 Préparer les tomates :

- Couper un chapeau à la tomate en gardant sa tige verte
- Monder les tomates – inciser une légère croix sur la tomate, les plonger une minute dans l'eau bouillante et les rafraîchir rapidement dans l'eau glacée
- Les vider avec une cuillère à café.
- Les réserver.

3 Confectionner le bouillon :

- Porter à ébullition l'eau et le sucre, cuire 10 mn environ.
- Mettre à infuser la menthe et le basilic.

4 Pocher les tomates :

- Pocher les tomates dans le bouillon 10 mn environ à 90°. Laisser infuser les tomates dans le bouillon ½ heure environ. Puis les égoutter.
- Faire la même opération avec les chapeaux de tomates.
- Mettre à infuser la menthe et le basilic.

5 Confectionner un coulis de framboises :

- Prélever 25 cl de bouillon filtré
- Réserver 32 belles framboises sur les 800 gr.
- Mettre le reste des framboises dans le bouillon, mixer et filtrer.
- Réserver au frais.

6 Le dressage :

- Farcir chaque tomate de 4 framboises et recouvrir avec le chapeau.
- Sur une assiette cercler le riz au lait
- Poser délicatement la tomate sur le riz
- Napper le tour du riz de coulis
- Décorer avec une feuille de menthe.

