



Salade Grecque En bol de tomate



2 portions



30 min

INGRÉDIENTS

- 2 tomates ancestrales de bonne taille
- 1/2 concombre anglais réduit en purée au mélangeur, puis passé au tamis
- 1 tasse de crème 35%
- 1 feuille de gélatine
- 1 pincée de sel
- 200g de fromage féta
- 1 c. à thé de piment de cayenne
- 1/2 oignon rouge, coupé en brunoise
- 1/4 tasse d'olives Kalamata sans noyau
- 1 c. à thé d'origan séché
- 1/2 tasse d'huile d'olive extra vierge

NOTES

1. Vous pouvez remplacer la gélatine par de l'agar agar.
2. Pour sauver du temps vous pouvez aussi refroidir le mélange de crème et concombre en le fouettant dans un cul de poule placé au dessus d'un bac de glace. 10 min et le tour est joué.

INSTRUCTIONS

Espuma de concombre

1. Dans un bol d'eau froide, laisser tremper la gélatine pendant 5 minutes.
2. Dans une poêle, faire chauffer la crème sans la faire bouillir. Ajouter le sel et la gélatine. Mélanger jusqu'à dissolution. Ajouter la purée de concombre.
3. Transférer dans un syphon et laisser reposer trois heures au frigo avant d'ajouter une cartouche de gaz.

Ktipiti à la tomate

1. Vider les tomates de leur chair à l'aide d'une cuillère, de sorte à créer des bols.
2. Dans un robot mélangeur, ajouter le féta, la chair d'une des tomates, l'huile d'olive et le piment de cayenne. Mélanger jusqu'à obtenir une texture homogène.

Assemblage

1. Placer deux bonnes cuillères de Ktipiti au fond de chaque bol de tomate. Ajouter quelques morceaux d'oignon rouge et d'olives.
2. À l'aide du syphon, recouvrir l'étage de Ktipiti avec l'espuma de concombre.
3. Garnir avec quelques olives, l'origan séché et un filet d'huile d'olive.

