

Rougeline

Salade de tomates à la Mozzarella

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 tomates de différentes variétés comme Grappe, Côtelée, Marmande, Noire de Crimée, Coeur de Boeuf, Ananas, Rose ou Grappe Lycopers, 250 à 300 g de Mozzarella ("di Bufala" idéalement), basilic frais, huile d'olive vierge extra, vinaigre balsamique, sel, poivre du moulin, fleur de sel de Camargue.

Tout d'abord, mondez vos tomates. Découpez ensuite de fines tranches de tomates et de mozzarella (en général 2 à 3 mm, mais cela peut varier selon vos goûts). Préparez une vinaigrette à l'aide de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, du sel et du poivre. Versez-en la moitié délicatement sur votre plat "vide". Disposez ensuite vos tranches de tomates sur le plat, en les alternant systématiquement avec des tranches de Mozzarella. Versez le reste de la vinaigrette sur votre salade. Enfin, prélevez des feuilles de basilic frais, et émincez-les finement.

Le truc du chef...

Ajoutez une petite pincée de fleur de sel de Camargue qui exaltera le goût de la tomate !

Marmande & Provence & Roussillon

Chemin de Cazeaux, 47213 Marmande Cedex, tél. +33 553 20 51 50, fax +33 553 20 99 11

Le Petit Mas, RD 29, 13670 Saint-Andiol, tél. +33 490 84 40 10, fax +33 490 84 40 29

Marché International Saint-Charles, BP 5042, 66030 Perpignan Cx, tél. +33 468 85 20 30, fax +33 468 56 80 05



Rougeline

Tarte aux tomates fraîches

Pour 6 personnes

Ingrédients

5 tomates de variété Côtelée, Cornue des Andes ou Allongée, de la pâte feuilletée, 300 g de Mozzarella ("di Bufala"), moutarde forte (de Dijon), huile d'olive vierge extra, sel, poivre du moulin, thym, basilic frais.

En premier lieu, mondez les tomates, et coupez-les en rondelles. Salez et réservez-les dans une passoire pour qu'elles perdent un peu de jus. Étalez ensuite la pâte feuilletée dans un plat à tarte, et piquez-la avec une fourchette. Recouvrez la pâte de 3 cuillerées à soupe de moutarde forte (qui ne laissera après la cuisson qu'un léger goût épicé). Coupez de petits morceaux de Mozzarella, et parsemez-les sur la pâte. Répartissez à présent les rondelles de tomate sur la Mozzarella. Enfin, parsemez les tomates de fines tranches de Mozzarella, ajoutez un filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel, poivre et thym et enfournez votre tarte à 200° environ 30 mn. A la sortie du four, ajoutez un filet d'huile d'olive et un peu de basilic frais.

Le truc du chef...

Variez les plaisirs : remplacez la moutarde par de la tapenade noire !

Marmande & Provence & Roussillon

Chemin de Cazeaux, 47213 Marmande Cedex, tél. +33 553 20 51 50, fax +33 553 20 99 11

Le Petit Mas, RD 29, 13670 Saint-Andiol, tél. +33 490 84 40 10, fax +33 490 84 40 29

Marché International Saint-Charles, BP 5042, 66030 Perpignan Cx, tél. +33 468 85 20 30, fax +33 468 56 80 05



Rougeline

Gaspacho

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg de tomates très mûres de variété Grappe, Ronde, Rose, Coeur de Boeuf, Noire de Crimée ou Marmande, 1 poivron rouge, 1 concombre, 3 gousses d'ail, 20 cl d'huile d'olive vierge extra, 3 cl de vinaigre de Xérès, basilic frais, sel fin et poivre du moulin.

Commencez par couper les tomates, poivrons rouges et concombres. Dans le mixer, placez l'ensemble des légumes que vous venez de travailler ainsi que les gousses d'ail épluchées et ajoutez la valeur d'une tasse d'eau froide. Une fois le tout "mixé", ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre. Goûtez, assaisonnez à votre goût, passez le tout au chinois, ajoutez les feuilles de basilic et conservez au frais.

Le truc du chef...

Pour ne pas gâcher la belle couleur de votre Gaspacho, ne soyez pas trop pressé : évitez d'ajouter le basilic directement dans le mixer !

Marmande & Provence & Roussillon

Chemin de Cazeaux, 47213 Marmande Cedex, tél. +33 553 20 51 50, fax +33 553 20 99 11

Le Petit Mas, RD 29, 13670 Saint-Andiol, tél. +33 490 84 40 10, fax +33 490 84 40 29

Marché International Saint-Charles, BP 5042, 66030 Perpignan Cx, tél. +33 468 85 20 30, fax +33 468 56 80 05



Rougeline

Tomates farcies

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 tomates de variété Côtelée, Ronde ou Grappe, 300 g de boeuf haché, 300 g de veau haché, 2 oeufs, 1 oignon, persil, sel, poivre du moulin, thym émiété, huile d'olive vierge extra.

Dans un premier temps, ôtez et réservez les chapeaux des tomates. Creusez celles-ci délicatement. Salez-les et retournez-les sur une assiette afin qu'elles se vident de leur eau.

Dans un saladier, mélangez le bœuf et le veau hachés, les oeufs, l'oignon émincé et le persil haché. Assaisonnez et parfumez de thym.

Remplissez ensuite les tomates de cette farce, et remplacez les chapeaux. Disposez-les dans un plat à gratin que vous aurez beurré au préalable, et arrosez-les d'huile d'olive.

Enfin, faites cuire 50 mn au four préchauffé à thermostat 6.

Le truc du chef..

Pour réaliser une farce originale, mélangez votre viande hachée à de la purée d'oignon, et de la chair hachée de courgette et d'aubergine, sans oublier quelques feuilles de laurier ! Libre à vous de travailler la même recette avec des tomates plus petites (comme la Cocktail, la Midinette ou la Grappe Lycopène), qui évidemment cuiront un peu plus vite...

Marmande & Provence & Roussillon

Chemin de Cazeaux, 47213 Marmande Cedex, tél. +33 553 20 51 50, fax +33 553 20 99 11

Le Petit Mas, RD 29, 13670 Saint-Andiol, tél. +33 490 84 40 10, fax +33 490 84 40 29

Marché International Saint-Charles, BP 5042, 66030 Perpignan Cx, tél. +33 468 85 20 30, fax +33 468 56 80 05



Rougeline

Tomates à la provençale

Ingrédients

2 tomates par personne (Grappe, Ronde ou de plus petits calibres comme la Midinette ou la Cocktail), huile d'olive vierge extra, fleur de sel de Camargue, sucre, poivre noir du moulin, quelques feuilles séchées de marjolaine ou d'origan.

Couper les tomates en deux. Pressez-les légèrement, sans les épépiner pour autant (l'idée est qu'elles ne rendent pas trop de jus à la cuisson). Huilez un plat allant au four et disposez-y les demi-tomates côté peau au contact du plat. Arrosez-les de quelques gouttes d'huile d'olive, salez, poivrez et sucrez, en prenant soin d'ajouter autant de sel que de sucre. Enfin, parsemez vos demi-tomates de marjolaine écrasée. Enfournez le tout 60 mn à thermostat 5.

Le truc du chef...

Certains aiment mettre de la chapelure sur les tomates ou bien de la persillade à la place de la marjolaine, d'autres quelques anchois à fondre dans le jus de cuisson. En tous cas, elles sont excellentes réchauffées à la poêle avec des œufs cassés dessus !

Marmande & Provence & Roussillon

Chemin de Cazeaux, 47213 Marmande Cedex, tél. +33 553 20 51 50, fax +33 553 20 99 11

Le Petit Mas, RD 29, 13670 Saint-Andiol, tél. +33 490 84 40 10, fax +33 490 84 40 29

Marché International Saint-Charles, BP 5042, 66030 Perpignan Cx, tél. +33 468 85 20 30, fax +33 468 56 80 05



Rougeline

Coulis de tomates crues au basilic

Le matin pour le soir

Ingrédients

6 tomates bien mûres (Allongée), 2 pincées de sucre, sel, poivre blanc du moulin, 3 gousses d'ail, 7 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge extra, 5 branches de basilic avec leurs feuilles, 2 anchois au sel.

Tout d'abord, mondez et épépinez les tomates. Placez-les dans une passoire, sans oublier de les saler afin de leur faire perdre leur excès d'eau. Laissez-les ainsi une heure durant, en les secouant de temps en temps.

Ensuite, dessalez les anchois et disposez-les en filets. Épluchez l'ail, ôtez et jetez les germes. Dans le mixer, placez les tomates, les anchois, l'ail, l'huile d'olive, le poivre blanc, le sucre et pulvérisez le tout. Passez votre coulis au tamis.

Enfin, placez les branches et feuilles de basilic au fond d'un saladier, et versez le coulis par-dessus. Laissez le tout au réfrigérateur pour la journée. Avant de servir, enlevez les branchettes de basilic qui auront diffusé tout leur goût pendant la journée.

Le truc du chef...

Les effets d'une demi-cuillerée de miel ajoutée dans le mixer ne manqueront pas de vous étonner !

Marmande & Provence & Roussillon

Chemin de Cazeaux, 47213 Marmande Cedex, tél. +33 553 20 51 50, fax +33 553 20 99 11

Le Petit Mas, RD 29, 13670 Saint-Andiol, tél. +33 490 84 40 10, fax +33 490 84 40 29

Marché International Saint-Charles, BP 5042, 66030 Perpignan Cx, tél. +33 468 85 20 30, fax +33 468 56 80 05



Rougeline

Carpaccio de tomates

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg de tomates de différentes variétés comme Cœur de bœuf, Marmande, Ananas, Noire de Crimée, Grappe jaune & Orange ou Kumato®, 25 g de câpres, 50 g de copeaux de parmesan, basilic frais, 10 cl d'huile d'olive vierge extra, 1,5 cl de vinaigre de Xérès, fleur de sel et poivre du moulin.

Pour commencer, lavez, mondez, et enlevez le pédoncule des tomates. Coupez ensuite les tomates en rondelles de 5 mm que vous disposerez sur un grand plat en intercalant les couleurs. Assaisonnez de fleur de sel et de poivre, de câpres, d'huile d'olive et de vinaigre de Xérès. Pour finir, parsemez votre plat de copeaux de parmesan et de feuilles de basilic.

C'est prêt !

Le truc du chef...

Aspergez vos copeaux de parmesan d'un peu de vinaigre balsamique avant de les disposer sur votre plat !

Marmande & Provence & Roussillon

Chemin de Cazeaux, 47213 Marmande Cedex, tél. +33 553 20 51 50, fax +33 553 20 99 11

Le Petit Mas, RD 29, 13670 Saint-Andiol, tél. +33 490 84 40 10, fax +33 490 84 40 29

Marché International Saint-Charles, BP 5042, 66030 Perpignan Cx, tél. +33 468 85 20 30, fax +33 468 56 80 05



Rougeline

Bruschetta à la tomate

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 tranches de pain grillé, 4 tomates de variété Côtelée, Kumato® ou Grappe Lycopène ou 8 tomates de variété Marzounette, 2 gousses d'ail, 8 cuillerées à café d'huile d'olive vierge extra, sel et poivre du moulin.

Tout d'abord, plongez vos tomates une dizaine de secondes dans de l'eau bouillante. Afin d'arrêter la cuisson, plongez-les dans de l'eau froide tout de suite en les sortant (vous pouvez même ajouter des glaçons).

Ensuite, mondez-les, épépinez-les et coupez la chair en petits dés.

Frottez chaque tranche de pain grillé avec une demi-gousse d'ail, et arrosez chacune d'elles d'une cuillerée d'huile d'olive. Garnissez-les généreusement de dés de tomates, ajoutez de l'huile d'olive et assaisonnez.

Le truc du chef...

Cette recette s'accompagne à merveille de tranches de jambon cru. A essayer aussi, le fameux « Pa amb tomàquet » (pain à la Catalane). Pour cela, prenez des tranches de pain frais, frottez-les avec de l'ail et des tomates et arrosez le tout d'huile d'olive et de sel.

Marmande & Provence & Roussillon

Chemin de Cazeaux, 47213 Marmande Cedex, tél. +33 553 20 51 50, fax +33 553 20 99 11

Le Petit Mas, RD 29, 13670 Saint-Andiol, tél. +33 490 84 40 10, fax +33 490 84 40 29

Marché International Saint-Charles, BP 5042, 66030 Perpignan Cx, tél. +33 468 85 20 30, fax +33 468 56 80 05



Rougeline

Tapas de pulpe de tomates

Simple, rapide et malin pour 4 personnes !

Ingrédients

Le pack tomates « Ronde 4 Couleurs » : Kumato®, Tomate Rose, Tomate jaune et Tomate orange ou 4 variétés de tomates différentes : 300 g de Tomate Ananas, 300 g de Tomate Marmande, 300 g de Tomate Noire de Crimée et 300 g de Tomate Kumato®, Fleur de sel de Camargue et poivre du moulin, chips de pommes de terre et chips mexicaines.

Dans un premier temps, lavez, mondez et concassez les tomates. Déposez ensuite les différentes pulpes dans des coupelles séparées. Parsemez le tout de fleur de sel et de poivre. Enfin, servez avec un assortiment de chips classiques et de chips mexicaines.

Le truc du chef...

Un peu de paprika, savamment dosé, donnera à votre plat des saveurs étonnantes !

Marmande & Provence & Roussillon

Chemin de Cazeaux, 47213 Marmande Cedex, tél. +33 553 20 51 50, fax +33 553 20 99 11

Le Petit Mas, RD 29, 13670 Saint-Andiol, tél. +33 490 84 40 10, fax +33 490 84 40 29

Marché International Saint-Charles, BP 5042, 66030 Perpignan Cx, tél. +33 468 85 20 30, fax +33 468 56 80 05



Rougeline

Le Hamburger du Sud-Ouest

Ingrédients par personne

1 tomate Marmande, 1 tranche fine de quasi de veau, huile d'olive vierge extra, fleur de sel et poivre du moulin.

Taillez deux belles tranches de tomate bien épaisses dans une tomate Marmande (elles remplacent en fait le pain du hamburger). Déposez-les sur la plancha, ou bien dans une poêle bien chaude surtout sans saler pour qu'elles conservent leur jus. Ajoutez un trait d'huile d'olive, et saisissez-les pour leur amener ce petit côté à la fois acidulé et caramélisé de la tomate. Faites cuire la viande en même temps.

Avant de déguster votre hamburger, assaisonnez-le avec un petit peu de fleur de sel, du poivre et un trait d'huile d'olive.

Le truc de chef...

Vous pouvez ajouter une feuille de salade ou du lard grillé !

Marmande & Provence & Roussillon

Chemin de Cazeaux, 47213 Marmande Cedex, tél. +33 553 20 51 50, fax +33 553 20 99 11

Le Petit Mas, RD 29, 13670 Saint-Andiol, tél. +33 490 84 40 10, fax +33 490 84 40 29

Marché International Saint-Charles, BP 5042, 66030 Perpignan Cx, tél. +33 468 85 20 30, fax +33 468 56 80 05

