

Les Paysans de Rougeline

10
belles recettes
autour
de la tomate



DU SUD!

Les Paysans
de Rougeline

gaspacho

Pour 4 personnes

Ingrédients :

*1 kg de tomates très mûres, 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, le poivron rouge et le concombre. 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 !



Tomate idéale : Ronde, mais vous pouvez aussi utiliser d'autres variétés comme Grappe, Rose (Pinkoo), Côtelée, Noire de Crimée, Marmande...

www.rougeline.com

Les Paysans
de Rougeline

tomates à la provençale

Ingrédients :

4 tomates Cocktail par personne, huile d'olive vierge extra, fleur de sel de Camargue, sucre, poivre noir du moulin, thym (frais si possible), chapelure.

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. Salez, poivrez et sucez, en prenant soin d'ajouter autant de sel que de sucre. Parsemez vos demi-tomates de thym et de chapelure. Arrosez-les délicatement d'huile d'olive. Enfourez le tout 60 mn à 150°.

Le truc du chef...

Certains aiment mettre de la persillade à la place de la chapelure, de la marjolaine ou de l'origan à la place du thym, 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 !



Tomate idéale : Cocktail, mais vous pouvez aussi utiliser d'autres variétés comme Grappe, Ronde...

Les Paysans
de Rougeline

salade tomates mozzarella

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 tomates, 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.

Découpez des tranches de tomates et de Mozzarella (environ 3 mm, mais cela peut varier selon vos goûts). Préparez une sauce avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel et le 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 !



Tomate idéale : Cœur de Bœuf (à choisir de couleur plus orangée que rouge pour un goût optimum), mais vous pouvez aussi utiliser d'autres variétés comme Grappe, Côtelée, Marmande, Noire de Crimée, Ananas, ou Rose...

www.rougeline.com

Les Paysans
de Rougeline

tarte aux tomates

Pour 6 personnes

Ingrédients :

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

La Cornue des Andes offre la particularité de présenter peu de jus. Coupez de belles tranches de tomates d'environ 4 mm dans le sens de la longueur. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, sucrez et salez légèrement (quantités identiques) et enfournez une bonne heure à température basse (environ 100°). L'objectif est de faire sécher tranquillement les tomates... Étalez ensuite la pâte feuilletée dans un plat à tarte et piquez le fond 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). Répartissez à présent les morceaux de tomates sur la moutarde. 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 20 mn. À la sortie du four, ajoutez un filet d'huile d'olive et du basilic frais.

Le truc du chef...

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



Tomate idéale : Cornue des Andes, mais vous pouvez aussi utiliser d'autres variétés comme Cœur de Bœuf ou Allongée...

www.rougeline.com

Les Paysans
de Rougeline



tomates farcies

Pour 4 personnes

Ingrédients :

8 tomates, 150 g de boeuf haché, 150 g de veau haché, 2 oeufs, 1 oignon, 1 courgette, persil, sel, poivre du moulin, thym émietté, 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, la courgette coupée en petits dés, l'oignon émincé et le persil haché. Assaisonnez et parfumez de thym. On peut incorporer la pulpe retirée à la farce ou la réserver pour d'autres usages comme une bonne sauce pour un plat de pâtes. Remplissez ensuite les tomates de cette farce, et replacez les chapeaux. Disposez-les dans un plat à gratin et arrosez-les d'huile d'olive. Enfin, faites cuire 50 mn au four préchauffé à 180°.

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 ou la Grappe Lycopène), qui évidemment cuiront un peu plus vite...



Tomate idéale : Côtelée, mais vous pouvez aussi utiliser d'autres variétés comme Ronde ou Grappe...

www.rougeline.com

Les Paysans
de Rougeline



www.rougeline.com

coulis de tomates crues au basilic

Pour 4 personnes
(à préparer le matin pour le soir)

Ingrédients :

6 tomates bien mûres, 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 (enlever la peau) 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!



Tomate idéale : Allongée, mais vous pouvez aussi utiliser d'autres variétés comme Côtelée, Ronde, Marmande...

Les Paysans
de Rougeline

carpaccio de tomates

Pour 4 personnes

Ingrédients :

1 kg de tomates, 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 de Camargue et poivre du moulin.

Coupez-les tomates en rondelles de 5 mm.
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 !



Tomate idéale : Kumato®, mais vous pouvez aussi utiliser d'autres variétés comme Cœur de Bœuf, Marmande, Ananas, Noire de Crimée, Grappe Jaune & Orange et surtout réaliser ce plat avec plusieurs variétés...

Les Paysans
de Rougeline

bruschetta à la tomate

Pour 4 personnes

Ingrédients :

*4 tranches de pain grillé, une vingtaine de Marzounettes,
2 gousses d'ail, 8 cuillerées à café d'huile d'olive vierge extra,
thym (frais idéalement), sel et poivre du moulin.*

Coupez la Marzounette dans le sens de la longueur, en 2, en 4, puis en 8, etc... Si vous utilisez des tomates plus grosses, mondez-les et épéinez-les avant de les couper 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, du thym et assaisonnez.

Le truc du chef...

Cette recette s'accompagne à merveille de tranches de jambon cru. À essayer aussi, le fameux "Pamb 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.



Tomate idéale : Marzounette, mais vous pouvez aussi utiliser d'autres variétés comme Côtelée, Kumato®, Grappe Lycopène...

www.rougeline.com

Les Paysans
de Rougeline



tapas

de pulpe de tomates

Simple, rapide et malin !

Ingrédients :

3 variétés de tomates différentes, Fleur de sel de Camargue et poivre du moulin, huile d'olive vierge extra, chips (de pommes de terre et/ou mexicaines).

Dans un premier temps, mondez les tomates et découpez-les en petits dés. Déposez ensuite les différentes pulpes dans des coupelles séparées. Parsemez le tout de fleur de sel et de poivre et arrosez très légèrement d'huile d'olive. 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 !



Tomates idéales : Noire de Crimée, Ananas et Cœur de Bœuf type cœur, mais vous pouvez aussi utiliser d'autres variétés charnues comme Marmande, Côtelée...

www.rougeline.com

Les Paysans
de Rougeline



www.rougeline.com

hamburger du Sud-Ouest

Ingrédients par personne :

1 grosse tomate Marmande, 2 tranches fines de magret de canard, huile d'olive vierge extra, fleur de sel et poivre du moulin.

Taillez deux belles tranches 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 juste "aller-retour" pour leur amener ce petit côté à la fois acidulé et caramélisé. Saisissez la viande en même temps (après avoir découpé 2 tranches fines du magret). Découpez une fine tranche de tomate Marmande puis "montez" votre hamburger dans l'ordre suivant : grosse tranche de tomate chaude, magret, tranche fine de tomate froide, magret et à nouveau grosse tranche de tomate chaude. 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 du chef...

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



Tomate idéale : Marmande, mais vous pouvez aussi utiliser d'autres variétés de gros calibre...