



La sélection du Chef®

Cultivez
le **goût!**

Tartare de tomates Maestria aux herbes et échalotes,
vinaigrette à l'huile d'olive



POUR 6 PERSONNES

- 5 tomates Maestria FI
- 5 tomates Ananas
- 3 tomates Green Zebra
- 1 échalote
- 1 bouquet de basilic
- huile d'olive de Maussane
- sel, poivre
- vinaigre balsamique



Maestria FI



Christian Etienne

Restaurateur en Avignon

La cuisine de Christian Etienne est provençale à base de truffes, poissons ou tomates du terroir. On y déguste des plats raffinés.

Christian Etienne, prophète dans son pays, prend un réel plaisir à faire découvrir son terroir provençal à ses hôtes dans un festival de saveurs, de parfums et de couleurs étonnant. Une grande et belle adresse réputée.

Restaurant Christian Etienne - 10, rue de Mons - 84000 Avignon

www.christian-etienne.fr



Tartare de tomates Maestria aux herbes et échalotes crues, vinaigrette à l'huile d'olive

- 1 Monder les tomates, les couper en quatre et ôter les graines.
- 2 Les mettre sous presse le plus longtemps possible. Les réhydrater avec l'huile d'olive.
- 3 Assaisonner avec le sel, le poivre et adjoindre le basilic haché et l'échalote ciselée et quelques gouttes de vinaigre balsamique.
- 4 Mettre dans des moules ronds pour la présentation et arroser d'huile d'olive au moment de servir.

C'est une entrée très simple. Le fait de presser les tomates toute une nuit leur fait rejeter tout l'excédent d'eau qu'elles contiennent. En les réhydratant avec une bonne huile d'olive, elles vous laissent un parfum encore plus délicat et plus agréable, surtout quand les tomates sont bonnes et bien mûres.



*Retrouvez d'autres recettes,
des conseils de culture pour vos tomates
ainsi que l'ensemble de nos points de vente sur
www.la-selection-du-chef.com*