



# La sélection du Chef®

Cultivez  
le **goût!**

## Tarte virtuelle de tomates Maestria au chèvre frais



### POUR 3 PERSONNES

#### POUR LE SOCLE :

- 2 kg de tomates Maestria FI
- 10 feuilles de gélatine
- 5 g de fleur de sel
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de thym

#### POUR LA GARNITURE :

- 120 g de fromage de chèvre frais
- Sel poivre
- 10 feuilles de basilic
- 2 cl d'huile d'olive
- 16 tomates cerises Pepe FI
- 16 tomates cerises Sungold FI
- 40 feuilles de pourpier
- 150 g de pesto basilic

Maestria FI

Pepe FI



## Hubert Maetz

### Restaurateur à Rosheim

La cuisine d'Hubert Maetz trouve ses racines dans une terre où il rassemble des saveurs incomparables pour ses plats. Son établissement s'est imposé en incontournable de la gastronomie alsacienne.

Le Rosenmeer - 45 avenue de la Gare - 67560 ROSHEIM  
[www.le-rosenmeer.com](http://www.le-rosenmeer.com)





## Tarte virtuelle de tomates Maestria au chèvre frais

- 1 Laver les tomates Maestria F1, ôter les pédoncules. Les faire cuire 30 min avec un oignon, une gousse d'ail, deux branches de thym.
- 2 Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide et ajouter les feuilles à la préparation de tomates. Faire bouillir 3 minutes en remuant constamment. Mixer l'ensemble. Passer au chinois fin et récupérer juste 1l de jus.
- 3 Couler le jus dans une plaque inox carrée. Laisser prendre. Découper des socles de tomates à la taille et au format voulu.
- 4 Mélanger le fromage de chèvre, le basilic ciselé et l'huile d'olive, saler et poivrer.
- 5 Dresser sur une assiette le socle de tomates, surmonter de quenelles de fromage de chèvre, assaisonner. Intercaler les petites tomates cerises Pepe F1 et décorer de feuilles de pourpier et d'un trait de pesto basilic.



*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](http://www.la-selection-du-chef.com)*

