

Bavarois de tomates

Entrée pour 8 moules de 1,5 dl

Ingrédients

750 gr. de tomates bien en chair

0.5 dl d'huile d'olive

1 oignon haché très finement

1 gousse d'ail pressée

Thym, 1 feuille de laurier

1 pointe de couteau de sucre

50 gr de ketchup

7 feuilles de gélatine

600 gr de séré gras ou maigre ou yaourt nature (même poids de séré que de chair de tomates)

1 bouquet de basilic

Tabasco, sel, poivre

Marche à suivre

Peler, épépiner et couper en petits morceaux les tomates.

Dans une casserole, mettre à chauffer l'huile pour faire suer l'oignon, ajouter l'ail, les tomates, le thym le laurier, le sucre et le ketchup. Saler et poivrer. Remuer quelques fois tout en laissant cuire une vingtaine de minutes à feu moyen.

Faire tremper les feuilles de gélatine 5 min dans l'eau froide, les presser entre les mains pour les essorer. En fin de cuisson, retirer la casserole du feu, ajouter la gélatine aux tomates tout en remuant pour la faire fondre. Oter le laurier avant de mixer le tout, puis mélanger avec le séré. Ajouter les feuilles de basilic très finement ciselées. Assaisonner avec le Tabasco et bien rectifier le goût en sel et en poivre. Mettre les bavarois pour quelques heures au frigo.