

La Recette de Geneviève



Carpaccio de tomates à la Basquaise

Recette pour quatre personnes :

Ingrédients : Tomates : 1 Cœur de bœuf ; 2 noire de Crimée ; 1 jaune ananas ; 2 verte (taille moyenne) ; 2 échalotes ; 2 gousses d'ail ; 16 olives noires dénoyautées en rondelles ; 100 g. de fromage de brebis Ossau-Iraty ; 100 g de chiffonnade de jambon Serrano ; 4 c à s d'huile d'olive ; fleur de sel ; poivre.

1. Plonger les tomates quelques secondes dans l'eau bouillante ; les rafraîchir et les éplucher.
2. Les découper en tranches fines. Réserver.
3. Éplucher les échalotes et les émincer.
4. Éplucher l'ail et le hacher.
5. Répartir les tomates sur les assiettes, jouer avec les couleurs.
6. Parsemer les échalotes et l'ail.
7. Assaisonner de fleur de sel, poivre et huile.
8. Ajouter les copeaux de fromage, la chiffonnade de jambon.
9. Décorer avec les olives noires.