



Crema cotta au basilic

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	4 h
Temps de cuisson	20 min
Portions	8
Appareil	Comhair-Steam SE à partir de 2015

Granité de tomates

2 kg de tomates rondes (ramati), équeutées

200 g de sucre

4 g d'agar-agar

2 de basilic, env. 15 g

Sel

Poivre

Mélanger les tomates rondes avec les autres ingrédients avec un mixeur plongeant. Verser la préparation dans le bac de cuisson, laisser refroidir et placer dans le compartiment de congélation pendant au moins 4 heures.

Etaler la préparation à la tomate congelée sur un torchon, suspendre ce dernier aux quatre coins et placer un saladier dessous pour récupérer le jus de tomates qui s'écoule. Laisser décongeler entièrement la préparation.

Réduire le jus de tomates de 30% sur le feu.

Verser de nouveau le jus dans le bac de cuisson, laisser refroidir et congeler entièrement dans le compartiment de congélation (env. 3-4 heures).

Pour décorer la crema cotta, gratter le granité de tomate à l'aide d'une fourchette et dresser dans les bocaux.

Tomates dattes confites

200 g de tomates dattes (datterini), équeutées

1 cs de sucre de canne complet, p. ex. sucre mascobado

1 cs d'huile d'olive

Fleur de sel

Inciser les tomates dattes en croix. Cuire à la vapeur.

Introduire l'aliment à cuire





Cuire à la vapeur 100 °C pendant 2 min

Refroidir les tomates cuites dans de l'eau glacée, les peler, les couper en quatre et les épépiner.

Mélanger les tomates avec l'huile d'olive, le sucre de canne complet et la fleur de sel, les mettre sur la plaque à gâteaux ronde, puis placer à 80 °C dans le tiroir chauffant pendant 5 heures. Vous pouvez aussi placer le plat sur la grille au niveau 2 dans l'espace de cuisson froid et sécher les tomates.

Introduire l'aliment à cuire

Chaleur voûte et sole 80 °C pendant 5 h

Crema cotta

250 ml de crème entière

250 ml de lait

5 œufs

75 g de sucre

2 de gélatine

1 gousse de vanille, grattée

2 branches de basilic, env. 15 g

Verser la crème entière, le lait, le sucre et les œufs dans un saladier, puis bien mixer avec un mixeur plongeant.

Placer la gélatine, la pulpe de vanille et les branches de basilic avec la préparation crème-œufs dans un grand sachet de mise sous vide.

Mettre sous vide au niveau 2 et sceller au niveau 2.

Placer le sachet mis sous vide sur la grille au niveau 2. Cuire à la vapeur.

Introduire l'aliment à cuire

Cuire à la vapeur 82 °C pendant 20 min

A la fin de la cuisson, ouvrir le sachet et retirer les branches de basilic. Mixer la préparation avec un mixeur plongeant, la passer au chinois et la verser dans les petits bocaux réfrigérés.

Laisser refroidir les bocaux au réfrigérateur pendant env. 3 heures.

Avant de servir la crema cotta, décorer avec du granité de tomates et des tomates dattes confites.

Conseils

Pour la crema cotta, vous pouvez remplacer le basilic par d'autres herbes ou arômes. Selon les envies, caraméliser la crema cotta avec du sucre brun.





Accessoires

Grille

8 petits bocaux

Sachets de mise sous vide

Bac de cuisson ⅓ GN, hauteur 40 mm

Plaque à gâteaux ronde ø24 cm

