

Pressé de tomate et aubergine parfumées à l'origan Une cuillère de caillé doux à l'huile d'olive



Ingrédients pour 6 personnes :

6 aubergines, huile d'olive, sel, sucre

Pour la concassée de tomate :

2 oignons nouveaux, 8 tomates, 1 tête d'ail, sel, sucre, concentré de tomate, huile d'olive, origan, gélatine

Pour le caillé :

1 fromage de chèvre frais, fleur de sel, poivre, huile d'olive, crème fraîche, pistou

Les aubergines :

Couper les aubergines en tranches de 5mm d'épaisseur.

Les badigeonner d'huile d'olive, assaisonner et les ranger sur plaques.

Cuire au four à 180° jusqu'à légère coloration. Réserver.

La concassée de tomate :

Confectionner une concassée de tomate de la façon suivante :

Couper les oignons en quartiers, l'ail en rondelles, les tomates en gros cubes.

Dans un sautoir, faire fondre les oignons et l'ail dans l'huile d'olive.

Ajouter les tomates, une cuillère de concentré de tomate et cuire 10 à 15mn.

Ajouter les feuilles d'origan, rectifier l'assaisonnement et peser la concassée obtenue.

Ajouter les feuilles de gélatine sur la base de 35g de gélatine au kilo de concassée. Réserver.

Montage :

Chemiser les bords d'une terrine avec les tranches d'aubergines.

Déposer au fond le 1/3 de la concassée.

Ranger dessus des tranches d'aubergine et renouveler l'opération jusqu'à remplir complètement la terrine. Replier les tranches qui ont servi au chemisage de la terrine.

Laisser prendre au froid 12h avant de démouler et couper des tranches de 2cm d'épaisseur.

Le caillé :

Travailler à la fourchette un fromage de chèvre frais avec un peu de crème, huile d'olive, fleur de sel et poivre.

Dressage :

Déposer une tranche de terrine au centre de chaque assiette.

Avec 2 cuillères, façonner une quenelle de caillé et la déposer sur chaque tranche de terrine.

Décorer d'un petit bouquet d'origan et d'un trait de pistou.