

Croustillant de parmesan aux tomates confites Emulsion à la menthe

Temps de réalisation : 30 minutes

Temps de cuisson : 4 à 5 minutes

Recette pour 6 personnes :

Ingrédients :

120 g de parmesan
6 feuilles de brick
20 g de beurre
4 tomates
1 brin de romarin
cerfeuil
2 cl d'huile d'olive
10 g de sucre semoule
sel et poivre du moulin

L'émulsion :

1/2 botte de menthe
10 cl d'huile d'olive
5 cl d'eau
1 jaune d'oeuf
2 œufs entiers
1 cuillère à soupe de baies roses
1 cuillère à café de moutarde
sel fin et poivre du moulin

Préparation :

- . Préchauffer le four thermostat 7.
- . Inciser les tomates et les plonger dans l'eau bouillante 1 minute. Les refroidir et retirer la peau.
- . Retirer les pépins et les couper en petits morceaux. Les plaquer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson et ajouter le romarin, le sucre et l'huile d'olive. Les cuire 1h30 à 100 °C pour les sécher.
- . Etaler une feuille de papier de cuisson sur une plaque.
- . Réaliser des cercles de Ø 10 cm dans la feuille de brick (5 ronds par feuille).
- . Faire fondre le beurre et superposer 5 ronds avec le parmesan en copeaux les uns sur les autres en beurrant chaque couche.
- . Poser les 6 cercles sur le papier de cuisson et les cuire au four à thermostat 7 pendant 4 à 5 minutes.

Préparation de l'émulsion à l'huile d'olive.

- . Mettre le jaune, les oeufs entiers, les baies roses, la moutarde dans un bol à mixer. Emulsionner en ajoutant au fur et à mesure l'huile d'olive et l'eau.
- . Ajouter la menthe (garder quelques feuilles pour la présentation), une pincée de sucre (facultatif), assaisonner, puis mixer le tout. Réserver au frais.

Présentation :

- . Disposer les feuilles de brick et les tomates au centre de l'assiette.
- . Ajouter un cordon de sauce autour de cette préparation.
- . Parsemer quelques brins de cerfeuil et quelques feuilles de menthe autour de l'assiette.