



Tomate cœur de bœuf et sa ricotta au pesto de roquette accompagnée de saumon fumé et d'une vinaigrette de pignons de pin

Par Sébastien

4 pers.



4 tomates cœur de bœuf
240 gr de saumon fumé
en tranches
100 gr de roquette
150 gr de ricotta
20 gr de pignons de pin
20 gr de cerneaux de noix
30 gr de parmesan râpé
Huile d'olive
Ail
Sel et poivre
Piment d'Espelette

NOTE DU CHEF

Pour embellir la présentation, faire des chips avec la peau de la tomate en la passant dans la friteuse à 175°.

1 Plonger la tomate 10 secondes dans de l'eau bouillante et la refroidir directement sous de l'eau froide. Découper la tomate en tranches régulières et assaisonner chaque couche avec du sel, du poivre et du piment d'Espelette.

2 Mixer la roquette avec : les noix, un petit peu d'ail, la moitié des pignons de pins, le parmesan et de l'huile d'olive. Assaisonner le tout, le pesto est prêt !

3 Mélanger la ricotta avec du pesto. Disposer la ricotta entre chaque tranche de tomate de manière à reconstituer la forme de la tomate.

4 Récupérer la chair d'une tomate cœur de bœuf et la mélanger avec le reste des pignons de pin, de l'huile d'olive et un peu de vinaigre.

5 Disposer le saumon dans le fond de l'assiette et réaliser le dressage en utilisant les différentes préparations.



Bon appétit !