

Meringues de tomates

- **Difficulté :** Facile
- **Préparation :** La veille

Ingédients pour les meringues :

- 8 Tomates
- Blanc d'oeufs en poudre
- Basilic

Pour la salade :

- 4 Tomates
- 4 oeufs durs
- 1 petite boîte de thon au naturel
- Vinaigrette

Préparation :

La veille :

Lavez, coupez et écrasez les tomates pour en récupérer l'eau.

Laissez-les bien égoutter, je me suis aidé d'une fourchette et
afin de récupérer le maximum d'eau de tomates,
j'ai passé le jus dans des filtres à cafés.

(une fois la chair complètement passé, vous pouvez faire un coulis
avec le reste de cette chair)

Recettes de Caline

Le lendemain :

Infusez l'eau des tomates à 90°C avec du basilic pendant 20 min à couvert.

Filtrez dans un tissu (ou compresse comme je l'ai fait), ajouter du blanc d'oeuf en poudre (Pour obtenir l'équivalent d'un blanc d'oeuf moyen, mélanger 4 g de poudre de blancs d'oeuf (environ 2 cuillères à café rases) avec 30 mL d'eau) mélanger.

Battre à petite vitesse au départ, puis accélérer au fur et à mesure jusqu'à obtenir des becs d'oiseaux.

Versez la meringue dans des petits bacs et placer au congélateur pendant 1 h (pour ma part, j'ai un petit carré en inox, j'ai habillé une assiette de film étirable et posé le moule dessus).

Montage de la salade

Lavez et coupez les tomates en rondelles, puis les placer sur le bord d'une grande assiette de présentation de même avec les oeufs et placez le thon au centre de l'assiette ou plat).

Au dernier moment, démoulez les petites meringues de tomates, placez-les sur le plat et assez sans attendre à table, **ATTENTION**, ça fond très vite

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline