

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Tomates vertes farcies de fruits rouges



[fruits rouges tomates été](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **15 min**

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 tomates Green Zebra
- 50 g de mûres sauvages
- 50 g de fraises sauvages
- 50 g de myrtilles
- 50 g de groseilles
- 50 g de framboises
- 30 g de raisins secs
- 3 c. à s. de vinaigre de Xérès
- 80 g de sucre de canne
- 50 g de miel

- 1 gousse de vanille
- 4 graines de poivre concassées
- 1 anis étoilé
- 1 pincée de macis
- 10 graines de coriandre
- 3 branches de menthe lavées
- 1 dl de vin blanc muscat

1. Mettez les raisins secs à tremper dans le vinaigre.
2. Torréfiez les graines de poivre, l'anis et la coriandre puis concassez-les grossièrement.
3. Faites tremper les tomates pendant 30 secondes dans l'eau bouillante. Épluchez-les. Coupez le haut et videz les tomates avec précaution pour pouvoir les farcir. Conservez la chair dans une passoire pour en récupérer le jus.
4. Dans une casserole, versez le jus des tomates, le vin blanc, les raisins avec le vinaigre, le sucre, le miel, la vanille coupée en deux, la menthe, les graines torréfiées et le macis. Laissez réduire pendant environ 15 minutes sur feu doux pour obtenir un sirop. Passez le mélange au chinois.
5. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
6. Farcissez chaque tomate avec des fraises coupées en deux, des framboises, des myrtilles ainsi que des mûres puis disposez-les sur le tamis du Vitaliseur. Faites cuire pendant 3 minutes.
7. Disposez les tomates dans les assiettes, nappez de sirop et décorez avec une grappe de groseilles.

Retrouvez cette recette andalouse et les autres créations du chef Alberto Herraiz dans le magazine 95° #15 (juillet-août 2018)

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram