Par Adrien DESCOULS

Jardin de tomate à la racine de gentiane 3.0

**Ingrédients**

Pour 10 personnes

Sorbet tomate/gentiane :

- 500g eau de tomate

- 750g eau

- 100g glucose

- 40g jus de citron

- 7 morceaux gentiane

Huile gentiane :

- 300g huile de pépin de raisin

-1 5g racine de gentiane

Tomate marinée :

- 3 tomates charnus fermes

- 200g eau de tomate

- 140g Or du Cézalier

- 3g zeste citron

- 2 morceaux racine de gentiane

Condiment brebis :

- 150g caillé brebis

- 10g échalote ciselé

- 10g marjolaine

- Jus citron

Jus de tomate :

- 100g parure tomate

- 10g balsamique blanc

- 10g huile d’olive

- 1/2 échalote

Croutons :

10 croutons 3x3cm

Vinaigrette tomate :

- 15g marinade tomate

- 4g pedro Jimenez 25 ans

- 6g huile d’olive

- sel/poivre

Pain de mie :

- 1000g farine gruau t55

- 590g eau très froide

- 20g sel

- 20g levure boulangère

- 50g sucre

- 150g beurre mou

Sorbet tomate/gentiane :

Centrifuger les tomates et passer le jus au tork afin de récupérer l’eau de tomate. Récupérer les pépins pour le jus de tomate. Infuser 24h à froid avec les racines de gentiane. Mélanger le sel. Porter à ébullition l’eau et le glucose, ajouter le mélange de poudre. Bien mélanger pour tout dissoudre. Refroidir le mélange et ajouter le jus de citron et l’eau de tomate. Ajouter du poivre et rectifier l’assaisonnement. Mettre en bol à paco et bloquer.

Huile de gentiane :

Mixer l’huile avec les racines de gentiane. Mettre à décanter au frais en poche à douille. Chinoiser.

Tomate marinée :

Tailler les tomates à 1.5 cm de hauteur et 7 cm de diamètre. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Déglacer en 3 fois avec l’eau de tomate. Une fois bien dissous, ajouter les zestes de citron, l’or du Cézalier et les racines de gentiane rapée. Ajouter les tomates et les mariner. Une fois marinée, égoutter les tomates, les laquer avec la vinaigrette et les bruler au chalumeau.

Jus de tomate :

Mixer ensemble tous les éléments et passer au chinois. Ajouter les pépins récupérés préalablement.

Croutons :

Tailler le pain de mie afin d’obtenir des croutons de 3x3 cm. Les colorer sur 5 faces au beurre clarifié. 30 min avant le début du service, imbiber les croutons par le coté non snacké dans le jus de tomate.

Condiment brebis :

Égoutter le caillé. Ciseler finement les échalottes et la marjolaine. Ajouter au caillé et rectifier l’acidité et l’assaisonnement.

Vinaigrette tomate :

Il faut utiliser la marinade qui a servi à mariner les tomates.

Pain de mie :

Réaliser une autolyse durant 8 min avec la farine et l’eau. Ajouter les poudres et travailler en vitesse. Ajouter le beurre pommade et travailler de nouveau à faible vitesse pendant 4 min. Débarasser et laisser pointer 1h au frais. Rabattre vigoureusement la pâte. Laisser reposer une nuit. Dégazer la pâte et former des patons de 1900 g ( 1 gros moule à pain de mie). Façonner, mettre en moule graissé et laisser pousser. Mettre le couvercle et cuire 35 min à 180°C.