Steak de tomate burrata grillé vapeur

ETE MAG#9 VEGETARIEN CHEF

Imprimer

Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients
Pour 2 personnes

- 2 grosses tomates ananas
- 2 fenouils
- 4 grosses c. à s. de burrata
- 10 feuilles de basilic
- Huile d’olive
- Fleur de sel
- Poivre
- 5 à 6 c. à s. d’eau

1. Coupez les extrémités des tomates de manière à obtenir deux gros « steaks » de tomate.Snackez les tomates dans une poêle pendant 1 minute.
2. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau, couvrez et portez à ébullition. Coupez le feu et placez les steaks de tomates sur le tamis du Vitaliseur pour 4 minutes, pour une cuisson douce et lente.
3. Sortez les tomates, salez et poivrez légèrement, puis réservez au frais.
4. Pour l'espuma de burrata: Prélevez quatre grosses cuillerées à soupe de burrata et placez-les dans un bol. Assaisonnez d'un peu de fleur de sel, de poivre et d'un filet d'huile d'olive.
5. Tamisez la préparation, mettez-la dans un siphon, puis extrayez une espuma fine dans le bol. Réservez.
6. Pour le gaspacho de fenouil Dans un mixeur versez le fenouil coupé en morceau, 5 feuilles de basilic lavées et ciselées, du poivre, du sel, un filet d'huile d'olive et l'eau. Mixez puis tamisez la préparation en écrasant bien pour récupérer tout le jus.
7. Pour le dressage : Versez le gaspacho de fenouil au fond de l'assiette, placez les steaks de tomates, quelques feuilles de basilic lavé et ciselé, ainsi qu'un filet d'huile d'olive.
8. Formez une quenelle de burrata et terminez par quelques feuilles de basilic plantées sur la quenelle. Terminez par un léger tour de poivre et un peu de sel.

Recette du chef Arnaud Tabarec du restaurant Le Roof à Cannes... Un avant goût du magazine n°9 (juillet-août).

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte