



Pain-gâteau renversé aux tomates

Ingrédients

Tomates
Huile
Olives noires
2 tasses de farine tout usage
1 cuil. à soupe comble de sucre blanc
1 cuil. à soupe de poudre à pâte
½ cuil. à thé de soda
½ cuil. à thé de sel
¼ cuil. à thé de poivre
2 cuil. à soupe d'épices italiennes
1 tasse d'olives vertes farcies
1 tasse de cheddar xfort en cubes
1 tasse de bocconcini (grosneur cocktail)
½ tasse de tomates séchées coupées en dés
2 oeufs
1 ½ tasse de crème
¼ tasse de beurre fondu

Préparation

- Couper les tomates en tranches très épaisses et les déposer sur du papier absorbant (dessous – dessus)
- Tapiser un moule à charnière de 8 po d'une feuille de papier d'aluminium, huiler et réserver
- Mélanger ensemble tous les ingrédients secs sauf une cuillère à soupe d'épices italiennes
- Mettre dans un bol les fromages, les tomates séchées et les olives
- Les enfariner à l'aide de la préparation sèche et mélanger à nouveau
- Mélanger les œufs et la crème
- Mélanger ensemble les deux préparations (sec et humide)
- Ajouter les fromages, les tomates séchées et les olives
- Déposer les tranches de tomates tout autour au fond du moule à charnière
- Saupoudrer de la cuillère d'épices italiennes qui reste, saler et poivrer
- Verser la pâte par-dessus tout en l'égalisant, cuire au four 350F durant environ 1 heure
- À la sortie du four laisser tiédir avant de démouler
- Pour le démouler le renverser dans une assiette, enlever le papier d'aluminium et garnir d'olives noires et de persil

Bon appétit



Sucette de tomates cerises au sésame grillé

Ingrédients

Tomates cerises
Sucre
Eau
Vinaigre blanc
Graines de sésame
Bâtonnets à bonbons

Préparation

- Mettre les graines de sésame sur une tôle à gâteau recouverte d'un papier parchemin
- Faire griller au four à 325F° durant quelques minutes tout en brassant
- Insérer un bâtonnet dans chacune des tomates-cerises
- Dans un caquelon, mettre le sucre, l'eau, et le vinaigre balsamique
- Porter à ébullition et atteindre la température de 147 Celcius ou 295F°
- Retirer du feu
- Saucer chaque tomate-cerise dans le sucre d'orge et puis à demi dans les graines de sésame grillées
- Déposer sur une plaque recouverte de parchemin
- Laisser cristalliser et durcir le sucre.

C'est prêt!!!!

Bon appétit !



Tartelette de tomates cerises, figues et framboises

Ingrédients

<u>Biscuit</u>	<u>Sirop de lime</u>	<u>Garniture</u>
2 jaunes d'œufs ½ tasse de sucre 6 cuil. à table de beurre fondu 1 ½ tasse de farine 1 cuil. à thé de poudre à pâte	1/2 tasse de sucre 1 tasse eau 1 citron vert	1 paquet de fromage à la crème Tomates-cerises Figs Framboises Fraises Mûres

Préparation

Pour le biscuit

- Mélanger sucre et œufs
- Ajouter le beurre
- Mélanger farine et poudre à pâte et ajouter au mélange d'œufs
- Façonner les biscuits sur plaque garnie de parchemin
- Cuire au four à 350 F° pendant environ 10 ou 12 minutes

Le sirop

- Faire des zestes et du jus avec la lime
- Dans une casserole, portez à ébullition le jus, le zeste, sucre et eau
- Laisser cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'un sirop

La garniture

- Mélanger la moitié du sirop avec le Philadelphia jusqu'à l'obtention d'une crème
- Lorsque les sablés ont refroidi, préparer les fruits et les tomates-cerises
- Au moment de servir, sur un biscuit sablé, disposer de la préparation de fromage, garnir de fruits et de tomate-cerise
- Arroser de sirop à la lime
- Dégustez aussitôt

Bon appétit !



Pot de tomates roses marinées

Ingrédients

Tomates roses

Vinaigrette

Herbes

Préparation

- Préparer les tomates en quartiers
- Déposer dans le pot de vinaigrette
- Ajouter les tomates
- Garnir de fines herbes
- Mettre le couvercle
- Au moment de servir, agiter le pot

Idéal pour les boîtes à lunch

Bon appétit !