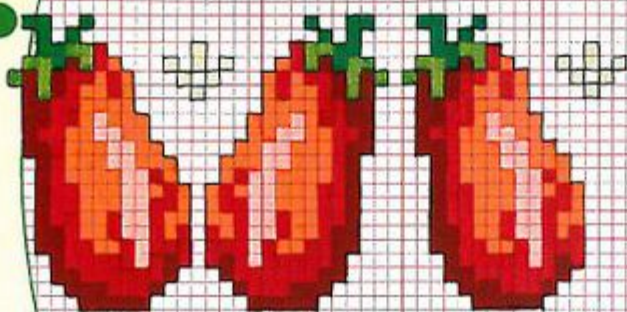


tomates à la russe

Couper en deux et vider le jus de 8 tomates pour la salade. Préparer une mayonnaise épaisse avec 2 oeufs et 2,5 dl d'huile (voir rubrique «Sauce»); ajouter 1 dl de crème fouettée. Ajouter à la sauce un hachis de 8 radis, un demi-oignon, du basilic et de marjolaine; refroidir au réfrigérateur. Verser la sauce sur les moitiés de tomates disposées dans un plat de façon à les recouvrir complètement et saupoudrer de paprika.

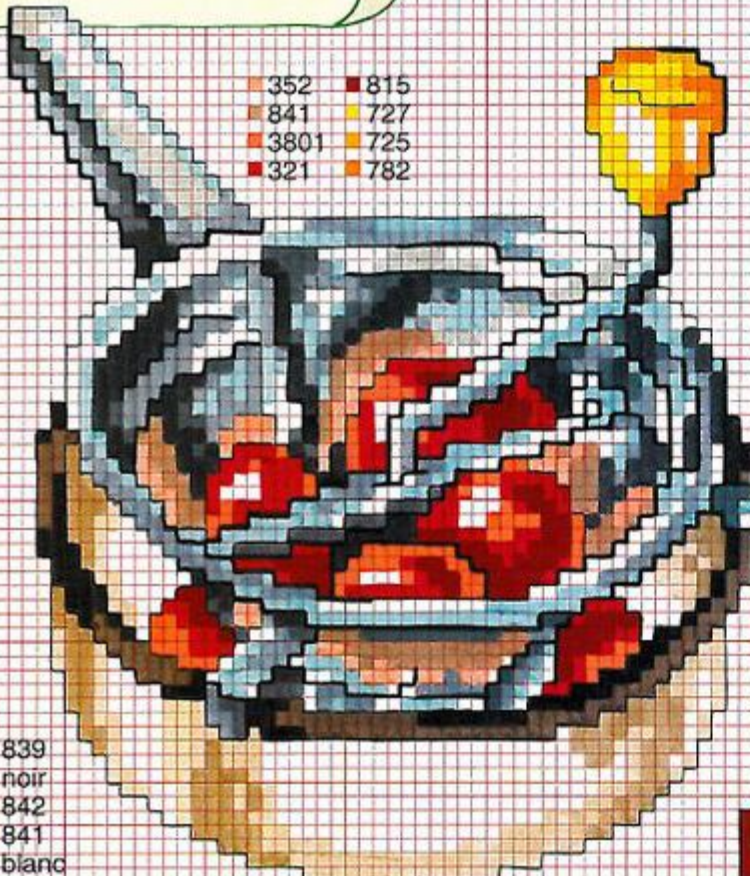


352 ■ 321 ■ 703 ■ 369
 ■ 3801 ■ 815 ■ 700

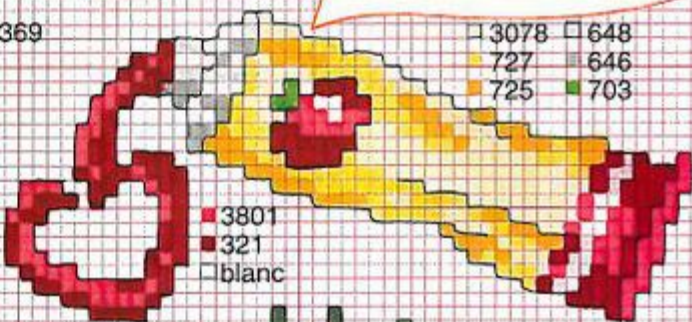
soupe à la tomate

Faire revenir dans un peu d'huile d'olive 2 oignons hachés. Ajouter 1 kg de tomates pelées, une feuille de laurier, une branche de thym, du poivre et du sel aux herbes, un cube de bouillon de légumes, et laisser cuire à feu doux 15 minutes. Enlever le laurier et le thym et mixer. Servir avec du persil haché et des croûtons.

□ 3078 □ 648
 ■ 727 ■ 646
 ■ 725 ■ 703



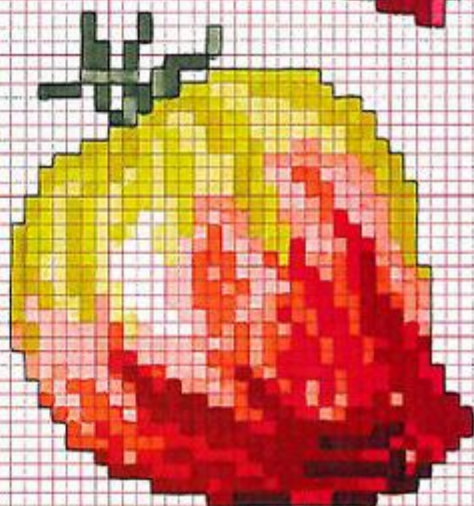
■ 352 ■ 815
 ■ 841 ■ 727
 ■ 3801 ■ 725
 ■ 321 ■ 782



■ 3801
 ■ 321
 □ blanc

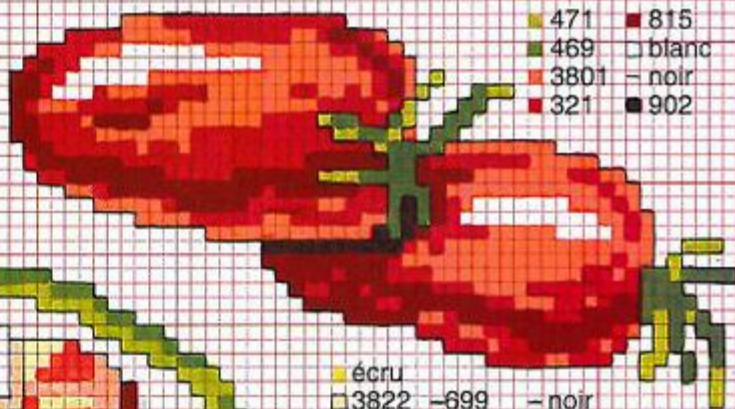
902 ■
 3363 ■
 3362 ■
 472 ■
 3819 ■
 581 ■
 353 ■
 352 ■
 3801 ■
 321 ■
 815 ■
 blanc □
 noir -

648
 3766
 931
 413
 3799



■ 839
 ■ noir
 ■ 842
 ■ 841
 □ blanc
 - noir

■ 907 ■ 904 ■ 3346 □ blanc ■ 3801 ■ 815
 ■ 906 ■ 471 ■ 772 □ 945 ■ 321 □ 3752



■ 471 ■ 815
 ■ 469 □ blanc
 ■ 3801 - noir
 ■ 321 ■ 902

■ écreu
 □ 3822 -699 - noir



352
 3801
 noir -

902 ■
 3801 ■
 321 ■
 815 ■
 701 ■
 699 ■
 703 ■



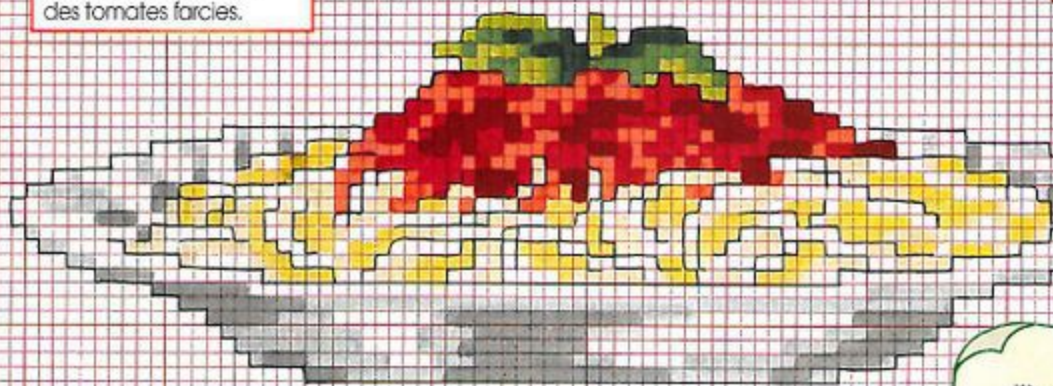
Tomate

Reine dans la cuisine méditerranéenne, elle est présente à tout moment d'un repas. À l'apéritif, ou juste avant le dessert, nous vous proposons un classique: le Bloody Mary (page précédente), du nom de Marie Tudor, dite la Sanguinaire, qui régna en Angleterre dans les années 1500. Pour les hors-d'œuvre ce sera une entrée à la russe, une soupe, et le toujours plus populaire gaspacho espagnol: potage froid auquel on peut apporter des variantes. Dans les cuisines provençale elle accompagne les viandes, le poisson et constitue la famille des tomates farcies.

blanc 498
3811 445 415
666 444 - noir

415
414
321
445
blanc
noir

762 742 413 815 902
3752 741 3801 352
blanc 318 321 - noir



471 3072
469 648
935 blanc
3801 - noir
321 902
815
3823
744

gaspacho

Mixer 4 grosses tomates bien mûres (pelées et épépinées) avec un cornichon mariné au vinaigre, un quart d'oignon haché, 1 cuillère de ketchup, 1 de mayonnaise et 1 de vinaigre, une pincée de sel, de paprika et d'ail en poudre. Si le mélange est trop épais, ajouter autant de jus de tomate que nécessaire. Servir glacé, en décorant avec un oeuf dur haché finement.

tomates farcies au riz

Choisir 4 grosses tomates rondes et régulières. Ôter le dessus des tomates et les vider; mixer et passer au chinois la pulpe et le jus. Verser la sauce ainsi obtenue dans un bol, y ajouter 100 g de riz cru. Saler, poivrer, ajouter de l'huile d'olive et du basilic haché. Laisser reposer une nuit: le riz absorbera tout le jus. Vérifier que le riz est mou (sinon finir la «cuisson» en ajoutant un peu d'eau et en portant à ébullition); assaisonner avec de l'huile d'olive, des olives noires en petits morceaux, de la mozzarella en dés. Farcir les tomates disposées dans un plat assez haut, les recouvrir de leur «chapeau» et ajouter dans le plat un doigt d'eau et d'huile. Mettre au four à 180°, une demi-heure.

321
498
3363
3362
blanc
noir

3752
318
317
352
3801
321
blanc
3799
noir

