

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



90 MIN



4 p.



Riesling

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

COUPE DE TOMATES CONFITES ET FAISSELLE DE BREBIS

Ingrédients

- Huile de colza
- Sel Poivre du moulin
- 2 tomates rouges
- 2 tomates jaunes
- 2 tomates vertes
- 25 g de gingembre
- 1 c. à s. de sucre
- 4 petites faisselles de fromage de brebis
- 1 pincée de piment d'Espelette

- **PREPARATION DES TOMATES:**
Préchauffer le four à 90 °C. Monder les tomates. Les couper en quartiers, et les assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de sel et poivre du moulin. Éplucher et hacher le gingembre. Déposer les tomates sur la plaque du four et parsemer le gingembre par dessus. Enfourner pendant 1h30. Les retourner en milieu de cuisson. Les débarrasser dans un plat. Puis mettre le plat au réfrigérateur afin que les tomates soient bien fraîches.
- **FINITION ET PRESENTATION:**
Bien égoutter les faisselles et en déposer une dans chaque coupe. Arroser d'un tout petit filet d'huile d'olive. Saler, répartir les tomates confites dessus. Saupoudrer le piment d'Espelette. Servir bien frais.