

# Gaspacho

## Ingrédients (pour 4 personnes)

50cl de jus de tomate  
4 tomates bien mûres  
1 concombre  
1 petit poivron rouge  
1 oignon  
2 c à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
1 c à soupe de Tabasco  
Poivre – sel

## Préparation

1 Plongez les tomates dans une casserole d'eau bouillante salée pendant une minute, les retirer puis les plonger dans l'eau très froide.  
Les peler, les épépiner puis les couper en morceaux.

2 Peler l'oignon et le couper en morceaux. Peler l'ail et couper la gousse en deux.  
Retirer le germe.

3 Eplucher et couper le concombre en dés. Laver, épépiner et détailler le poivron en morceaux. Réserver quelques petits dés de concombre, de poivron et de tomate pour le dressage.

4 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Laisser refroidir la préparation, mixer à nouveau et transférer le tout dans une sorbetière.

5 Dans le bol du blender, déposer les tomates, le jus de tomate, le concombre, le poivron, l'ail et oignon. Mixer jusqu'à obtenir une consistance homogène. A jouter un peu d'eau si nécessaire. Saler, poivrer et ajouter le Tabasco .

6 Réserver au frais. Au moment de servir, verser le gaspacho dans des petits bols ou verres, verser quelques gouttes d'huile d'olive puis décorer avec les dés de légumes.

# Glace à la tomate verte

## Ingrédients (pour 4 personnes)

750 g de tomates verte  
1 oignon  
4 c à soupe d'huile d'olive  
150g de Saint Morêt  
Poivre – fleur de sel

## Préparation

1 Plongez les tomates dans une casserole d'eau bouillante salée pendant une minute, les retirer puis les plonger dans l'eau très froide.  
Les peler, les épépiner puis les couper en morceaux.

2 Peler et émincer les oignons. Dans une poêle, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter les morceaux de tomates réduire 5 minutes à feu vif. Saler, poivrer et mélanger.  
Baisser le feu et laisser mijoter une vingtaine de minutes à feu doux en remuant régulièrement.

3 placer les tomates dans le bol du blender avec le Saint-Morêt, ajouter les 3 cuillère restantes d'huile d'olive et mixer jusqu'à obtenir une texture bien lisse.

4 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Laisser refroidir la préparation, mixer à nouveau et transférer le tout dans une sorbetière.

# Tomates farcies, épeautre, féta et aubergine

## Ingrédients (pour 4 personnes)

4 tomates  
1 aubergine  
80g de petit épeautre(ou blé)  
1 oignon  
120 g de féta  
2 c à soupe d'huile d'olive  
Poivre – sel

## Préparation

1 la veille au soir, faire tremper le petit épeautre dans un grand volume d'eau. Le jour même, faire cuire le petit épeautre dans son double d'eau salée pendant 30 minutes puis l'égoutter.

Laver les tomates puis le haut et évider. Garder la chair et la couper grossièrement. Couper la féta en dés.

2 laver l'aubergine et la détailler en petits dés. Peler et émincer l'oignon. Dans une poêle, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et faire fondre l'oignon. Ajouter l'aubergine et la chair de tomate et laisser cuire une dizaine de minutes en remuant régulièrement.

3 Préchauffer le four à 160°

4 Hors du feu, ajouter l'épeautre et la féta et bien mélanger. Saler légèrement et poivrer. Garnir les tomates puis les placer dans un plat allant au four. Arroser d'une cuillère à soupe d'huile d'olive puis verser un demi-verre d'eau au fond du plat. Enfourner pour une vingtaine de minutes.