

Ceviche de tomates Zéro Résidu de Pesticides

Julien Duboué (chef de B.O.U.L.O.M. à Paris)

Aliment Zéro Résidu de Pesticides : tomate



© Collectif Nouveaux Champs

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de tomates cocktail Zéro Résidu de Pesticides
- 1 citron vert et 1 citron jaune
- 1 oignon entier et 1 gousse d'ail Zéro Résidu de Pesticides

- 1 morceau de mie de pain au levain, du piment d'Espelette, du sel et du poivre noir, une demi-botte de cerfeuil et de coriandre fraîche, le vert d'un poireau et 100 g d'huile d'olive.

Enlevez les pédoncules des tomates puis, avec la pointe d'un couteau, faites une croix sur le bas de la tomate. Comme cela, lorsque vous les plongerez dans l'eau brûlante, la peau s'enlèvera plus facilement. Sur certaines tomates, faites juste la croix en laissant le pédoncule (pour la déco finale).

Portez une grosse casserole d'eau à ébullition avec du gros sel, puis plongez les tomates entières. On compte 30 secondes, puis on les sort pour les replonger dans de l'eau très froide, avec des glaçons.

Pour le ceviche...

Dans le bol d'un mixeur, déposez le zeste d'un citron vert, puis le jus de ce même citron, 1 oignon entier, 1 gousse d'ail, 1 morceau de mie de pain au levain, une pincée de piment d'Espelette, une pincée de sel et de poivre noir, une demi-botte de cerfeuil et de coriandre fraîche, le vert d'un poireau et 100 g d'huile d'olive. Puis mixez et

déposez cette sauce liquide au fond d'un plat.

Les tomates...

Enlevez la peau. Sur celles où l'on a laissé le pédoncule, gardez une partie de la peau. Déposez les tomates une par une dans un saladier puis assaisonnez-les avec du sel fin, du poivre et de l'huile d'olive, une gousse d'ail écrasée, un bon filet de jus de citron. Puis laissez mariner.

Faites chauffer 1 litre d'huile d'olive dans laquelle vous allez faire frire des tranches de pain au levain et la peau des tomates qu'on a pris soin de retirer. On plonge les peaux pendant une minute, puis on les retire à l'aide d'une écumoire pour les déposer sur une feuille de papier absorbant afin d'éliminer l'excédent d'huile.





Profitez de cette huile encore chaude pour plonger les fines tranches de pain que vous laisserez jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

Pour le dressage, déposez sur la préparation mixée (ceviche) les tomates (sans pédoncules) coupées en 2 et certaines en 4. Puis décorez avec les chips de peaux de tomates et les croustillants de pain. Puis ajoutez quelques pluches de toutes les herbes utilisées dans le ceviche, et enfin une belle pincée de fleur de sel.



Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". 12 mois sur 12, une gamme de 155 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais et surgelés, céréales, jus de fruits, vins...).



Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs



nouveauxchamps



Collectif Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs

Plus d'infos sur www.nouveaux-champs.fr