

SALADE DE TOMATES ET SON GRANITE CHEVRE-BASILIC

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 3 heures



Ingrédients

700 g de tomates (couleurs et variétés différentes)
1 échalote
1 poignée de feuilles de basilic
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café de sel
Poivre

Granité chèvre-basilic

1 Picodon
1 bouquet de basilic (17 g de feuilles)
1 c. à soupe de sucre
1 c. à café de sel
2 brins de thym
1/2 citron

Pour le granité : portez à ébullition 250 ml d'eau avec le sucre, le sel et le thym. Hors du feu, ajoutez le zeste râpé du demi-citron et laissez complètement refroidir.

Retirez le thym et mixez avec le jus du demi-citron, les feuilles de basilic et le Picodon jusqu'à ce que ce soit bien lisse. Versez la préparation sur une fine couche dans une boîte ou un plat, placez-la au congélateur pour 1 heure, où jusqu'à ce que la préparation commence à geler. Mélangez à la fourchette puis laissez encore 2 heures, en grattant à la fourchette toutes les 30 minutes.

Lavez et tranchez les tomates. Emincez finement l'échalote. Disposez les tomates, les lamelles d'échalotes et les feuilles de basilic dans un grand plat. Salez généreusement, poivrez et versez l'huile d'olive en filet. Servez avec le granité.

Astuce : ajoutez un Picodon coupé en lamelles dans la salade et servez avec du pain de campagne grillé.

Recette et stylisme : Annelise Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel