

# Tomates au tarama câpres et parmesan, huile de pistache grillée

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Ingrédient	Unité	Quantité	Progression		
Citron jus	gr	20	Après avoir mixer l'ensemble des ingrédients laissé reposer deux petites heures.		
Crème liquide	gr	300			
Câpres	gr	20			
sel	gr	pm			
Poivre du moulin	gr	pm			
huile d'olive	Cs	2			
Parmesan copeaux	gr	100			
Mie de pain	gr	100			

Prendre quatre tomates moyennes (n°3) sans leur pédoncules et les émondées.

Puis à l'aide d'un petit couteau faire à la tête de la tomate une entaille de la taille d'une pièce de un euros.

Saler et poivrer l'intérieur de la tomate, puis la laissé s'égoutter 15 '.

La farcir de l'appareil à tarama à l'aide d'une poche à douille.

Poser la tomate sur assiette ouverture dessous, l'inonder d'huile de pistache et d'une goutte de vinaigre balsamique.

### ASTUCE :

Pour émonder plus facilement les tomates ,faire une encoche au couteau sous la tomate ,puis la plonger dans une eau en ébullition 3'' .Rafrâichir immédiatement dans de l'eau et des glaçons .A l'aide d'un couteau d'office la pelée délicatement ,la peau se retirent d'elle-même .