

PAR STÉPHANE BESNARD, RESPONSABLE DU  
RESTAURANT DE SKYGUIDE

# ROSE DE TOMATE FEUILLETÉE

## Ingrédients (Pour 4 personnes)

1 gousse d'ail  
100 g d'oignon  
500 g de pâte feuilletée  
Pousses de shiso  
Huile d'olive  
Fleur de sel  
Tuiles de pain noir  
80 ml d'eau  
30 ml d'huile  
10 g de farine  
½ c. à c. de charbon naturel  
Gel de citron vert  
25 g de jus de citron vert  
125 g d'eau  
25 g de sucre  
2 g d'agar  
0,5 g de charbon végétal

## Préparation:

Pour les tuiles  
Mélanger tous les ingrédients au mixer.

Dans une poêle antiadhésive légèrement graissée, verser le contenu d'une louche et laisser évaporer jusqu'à ce que la tuile ait atteint sa rigidité.

Pour le gel de citron vert  
Porter tous les ingrédients à ébullition. Laisser frémir 2 minutes. Faire refroidir et mettre dans une poche ou une pipette.

Pour les tomates  
Faire suer les oignons ciselés dans l'huile d'olive.

Ajouter 750 g de tomates épépinées sans la peau et 1 gousse d'ail écrasée. Cuire doucement 20 minutes environ puis laisser refroidir. Ajouter le basilic ciselé à la fin.

Étaler la pâte feuilletée à 3 mm environ, et tailler 4 disques de 20 cm de diamètre, puis cuire 15 minutes à 180° entre 2 plaques et 2 feuilles de papier sulfurisé.

Enlever la peau des tomates restantes et des tomates vertes.

Tailler des rondelles régulières et enlever le coeur de chaque rondelle.

Déposer le concassé de tomate sur le fond du feuilletage puis les rondelles de tomate de façon à réaliser une rosace régulière.

Assaisonner avec la fleur de sel et l'huile d'olive.

Disposer dessus des billes de mozzarella, les pousses de shiso, les points de gel de citron vert et les tuiles noires croustillantes.

