

# PANNA COTTA

## salée à la tomate

4 personnes



- 250 g de tomates fraîches
- 1 gousse d'ail
- 50 cl de crème liquide
- 3 feuilles de gélatine
- 1/2 c. à café de paprika
- 1 c. à soupe de sucre
- 4 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de vinaigre
- 20 g de noisettes (réserve-en 2 ou 3 pour la décoration)
- 4 feuilles de basilic (+ quelques feuilles pour la décoration)

Préchauffe le four à 180 °C. Fais ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Monde les tomates, coupe les en 4 puis épépine-les. Réserve-en une. Epluche l'ail. Dépose les tomates et la gousse d'ail sur une plaque allant au four tapissée de papier sulfurisé. Saupoudre les tomates de sucre et de paprika et arrose-les avec 3 c. à soupe d'huile d'olive. Enfourne pour 30 mn. Pendant ce temps, coupe la tomate réservée en petits dés. Concasse grossièrement les noisettes. Cisèle finement le basilic. Mélange ensemble les dés de tomate, les noisettes, le basilic, 1 c. à soupe d'huile d'olive et le vinaigre. Sale, poivre. Dépose ce mélange au fond des verrines. Mixe finement les tomates cuites et l'ail. Filtre avec un chinois. Dans une casserole, chauffe la crème liquide et les tomates mixées. Hors du feu, ajoute la gélatine préalablement essorée et mélange bien. Verse cette préparation dans les verrines. Réserve au frais pendant au moins 3 h. Avant de servir, décore avec des éclats de noisette et quelques feuilles de basilic.