

Tomate-mozzarella gigogne – Femme actuelle n° 1597 du 4 mai 2015



Préparation : 25 min – Cuisson : 5 min – Attente : 3 heures - 4 personnes

2 grosses tomates rondes - 2 tomates moyennes - 2 tomates cerises - 2 boules de mozzarella de lait de vache - 6 cuillères à soupe de pesto (voir recette ci-dessous pour un pesto maison) - 1 feuille de gélatine - Quelques feuilles de basilic - Huile d'olive - Sel et poivre

Coupez les grosses tomates et les moyennes en deux. Evidez-les. Hachez la mozzarella et faites-la fondre sur feu très doux dans une petite casserole. Faites épaissir en mélangeant.

Séchez au papier absorbant l'intérieur des plus grandes demi-tomates. Etalez à l'intérieur une couche régulière de mozzarella fondue de 5 à 7 mn d'épaisseur. Rentrez les demi-tomates moyennes dans les grandes et pressez légèrement. Retirez l'excès de mozzarella avec une cuillère à café. Placez-les au réfrigérateur.

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffez le pesto (voir la recette ci-dessous pour un pesto maison) et ajoutez la gélatine égouttée. Laissez tiédir. Etalez une couche un peu épaisse à l'intérieur des demi-tomates et insérez les tomates-cerises coupées en deux. Salez. Réfrigérez 3 heures. Arrosez d'huile et poivrez.

Découper en deux les moitiés de tomates et décorer avec des feuilles de basilic par exemple (comme sur la photo). **L'été, j'ai toujours un pot de basilic dans ma cuisine !**



[Voir la recette du pesto sur le blog "Un déjeuner de soleil"](#)