

Tartare de tomate à l'avocat



Par
personne

- ➔ 20 minutes de préparation
- ➔ 5 minutes de cuisson
- ➔ 20 minutes de repos
- ➔ Pour 6 personnes

12 tomates bien mûres 
20 olives vertes
Tabasco
Piment de Cayenne moulu
6 cc d'huile d'olive
6 CS de parmesan râpé
150 g de chair d'avocat bien mûr
1 citron 

1 Portez de l'eau à ébullition dans une casserole pour y plonger les tomates entières 30 secondes (procédez sur 4 à 5 tomates à la fois). Égouttez-les, refroidissez-les sous l'eau froide, puis pelez-les. Coupez-les en deux, puis pressez-les pour enlever les pépins. Coupez la pulpe en petits dés et réservez dans un saladier. Coupez les olives vertes en quatre et rajoutez aux tomates. Salez, poivrez, versez quelques gouttes de Tabasco, une pointe de piment moulu et l'huile d'olive. Mélangez bien, réservez au frais.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Sur une plaque de four recouverte d'une feuille de cuisson, faites 6 petits tas avec le parmesan. Aplatissez-les et enfournez jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Sortez-les du four et laissez refroidir avant de les décoller. Réservez.

3 Pelez l'avocat, coupez la chair en petits cubes, citronnez. Dressez les tartares de tomate sur des assiettes individuelles à l'aide de cercles à dresser ou de ramequins. Tassez le dessus avec une cuillère. Démoulez, ajoutez les dés d'avocat sur le dessus et décorez avec une tuile de parmesan.