



## TARTARE DE TOMATES MULTICOLORES ET DE MANGUE AU BASILIC



# Biobernai'Cook

[www.biobernai.com](http://www.biobernai.com)

En partenariat avec



[www.cora.fr/dorlisheim](http://www.cora.fr/dorlisheim)



[www.fermesaintblaise.fr](http://www.fermesaintblaise.fr)

# TARTARE DE TOMATES MULTICOLORES ET DE MANGUE AU BASILIC

---

## Ingrédients pour 6 personnes

### Pour l'étape 1

Tomate coeur de boeuf	1 pièce
Tomate green zebra	1 pièce
Tomate noire de Crimée	1 pièce
Tomate ananas	1 pièce
Mangue	1 pièce
Poivre de Timut	1 gr
Basilic	10 feuilles

### Pour l'étape 2

Sucre en poudre	1 c. à soupe
Citron vert	1 pièce
Basilic	6 feuilles
Huile d'olive	5 cl

## Descriptif

**Pour l'étape 1** : concasser les baies de poivre de timut à l'aide d'un mortier. Ciseler le basilic. Laver et éplucher les tomates, les couper en quatre et les vider (garder les intérieurs pour la suite de la recette). Tailler la chair en brunoise ainsi que la mangue, mélanger et ajouter le basilic et les baies de timut, filmer au contact et réserver à température ambiante.

**Pour l'étape 2** : rassembler dans le bol du mixeur, la chair interne des tomates, le sucre, le zeste et le jus de citron, l'huile d'olive, mixer pendant 3 min et passer la sauce au chinois.

**Pour le dressage** : mettre le tartare de tomates et de mangue dans des verres à cocktail. Recouvrir de sauce et déposer en touche finale une feuille de basilic.

---

## Le + du Chef

Les tomates détestent le froid ! Au lieu de les mettre au réfrigérateur, placez les dans un panier au frais et loin de vos fenêtres pour qu'elles ne se ramollissent pas trop vite.

---