

LES SEMAINES DU GOÛT
DU
9 AU 22 OCTOBRE

*Amap de la Crau
à Salon de Provence
(13)*

Pour la recette de la crème de tomates jaunes il vous faut:

8 tomates jaunes, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe de beurre, 1 gousse d'ail, écrasée, 1 petit oignon, haché, 350 ml de bouillon de poulet ou de légumes, 1 tige d'estragon frais, 2 tiges de basilic frais, du vinaigre balsamique, sel et poivre du moulin.

Blanchir les tomates à l'eau bouillante, les peler puis les épépiner. Dans une casserole, chauffer l'huile et le beurre.. Y faire revenir l'ail et l'oignon, sans les laisser se colorer. Ajouter les tomates, le bouillon et les tiges d'herbes. Laisser mijoter 30 minutes. Saler et poivrer au goût. Retirer les herbes. Réduire en purée au robot culinaire. Servir chaud ou froid. Garnir chaque portion d'un filet de vinaigre et de quelques feuilles d'estragon ou de basilic.

La touche du chef: un peu de sucre au moment de servir!



1 JOUR
1 AMAP
1 PANIER
1 RECETTE

Bon appétit!!