

La Magie de la Tomate



par Christian Etienne

ÉDISUD

G 204

790,79

1100

2

35676

②

La Magie de la Tomate



par Christian Etienne



ÉDISUD

Table des matières

Introduction	9
Quelques aspects peu connus des tomates	13
D'abord les bases !	19
- Les concassées	21
- Sauce tomate à l'ancienne	22
- Coulis à ma façon	23
- Pulpe de tomates	23
- Tomates confites	24
Soupes, bouillons et potages... ..	25
- Bouillon de tomates au persil plat	27
- Soupe de tomates et pois chiches	28
- Soupe de gambas	29
- Soupe à la brunoise de pieds de porc	30
- Soupe d'escargots à l'ail doux	31

Table des matières

Entrées diverses	33
- Tarte provençale	35
- Tartare de tomates	36
- Tomates à la provençale	37
- Tomates à la provençale bis	38
- Salade de tomates aux copeaux de parmesan ...	39
- Tomatelles farcies au flan de poireaux	40/41
- Petits farcis de concassée safranée	42
- Tomates farcies aux moules dans un bouillon façon marinière	43
- Tomates farcies aux tellines avec un beurre fondu à l'ail	44/45
- Tomates farcies de calamars	46
- Gâteau de tomates et d'aubergines à la mozzarella	47
Œufs	49
- Omelette galette à la tomate	50
- Omelette roulée aux dés de tomates et persil plat	51
- Brouillade de tomates et truffe blanche d'été	52
- Tomates surprises	53

Table des matières

Pâtes	55
- Tagliatelles maison à la tomate confite	56
- Cannellonis à la farce tomate	57
Poissons et crustacés	59
- Filets de rougets aux romas poêlées	60
- Saint-pierre au four	61
- Tarte de sardines à la crème d'ail	62
- Cabillaud demi-sel rôti sur tranches de tomates persillées	63
- Daurade royale sur lit de tomates et de fenouil ..	64
- Ragoût de pommes de terre, olives noires, filets de rascasses, tomates confites	65
- Calamars grillés farcis de concassée	66
- Homard et tomates, un menu fraîcheur pour l'été	67
- Ravioles dans un bouillon de homard	73
- Salade à la chair de pincés	74
- Émincées de homard sous une pulpe de tomate	74
- Caillé de chèvre aux tomates confites	74
Viandes et chairs	77
- Panouffles d'agneau braisés et tomates compotées en gâteau d'aubergines	78/79
- Épaules de lapin aux tomates confites	80/81

Table des matières



- Roulade d'agneau aux tomates confites et olives noires	82
- Suprêmes de pintade aux pétales de tomates ...	83
- Jambonnettes de volailles	84
- Tendrons de veau "bonne femme"	85
Desserts chauds et froids, confiseries	91
- Tomates farcies aux avelines, glace à l'huile d'olive	92/93
- Tarte à la tomate verte	94
- Tatin de tomates	95
- Terrine de tomates au muscat de Baumes-de-Venise	96
- Beignets de tomates	97
- Compote de tomates vertes	98
- Confiture de tomates vertes	99
- Sorbets aux tomates rouges	100
Tomates et vins	103
Condiments	107
- Tomates rouges au vinaigre	108
- Tomates vertes au vinaigre	109
- Ketchup maison	110
- Chutney de tomates	111
- Jus de tomate maison	112



Les magiciens n'expliquent jamais leurs tours. Christian Étienne, le grand chef avignonnais, lui, prend un malin plaisir à nous expliquer la magie de la bonne cuisine. Il nous avait présenté "La magie de la rabasse" (truffe en provençal) ; il récidive en nous dévoilant la magie que l'on peut trouver dans la tomate.

C'est qu'il y en a des secrets dans ces boules de soleil...

Christian Étienne nous révèle les astuces et les savoir-faire permettant de réaliser avec ce légume-fruit de somptueux plats à peu de frais.

Après avoir connu ce livre, vous deviendrez comme lui des magiciens inconditionnels de la tomate. Vous saurez tout d'elles et des belles façons de la cuisiner.

ISBN 2-7449-0003-6

