

Pressé de tourteau au concombre, tomate orange et basilic



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Basilic frais	~
600 grammes	Chair de tourteau en poche 480 g NAUTILUS	0134494
3 pièces	Concombre frais	~
1	Huile d'olive vierge AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203613
2 centilitres	Jus de citron yuzu en bouteille 360 ml SENS GOURMET	0156887
200 grammes	Mayonnaise à la moutarde de Dijon BIO en seau 3 L LESIEUR	0203385
50 grammes	Mise en place basilic en pot 340 g KNORR	0043063
PM	Poivre du moulin	~
1	Safran en poudre en tube 5 g DUCROS	0093645
PM	Sel fin	~
1.5	Tomate orange ou jaune	~

Étapes de préparation

- 1 Monder et épiner les tomates jaunes.
- 2 Tailler les tomates en petits cubes (brunoise).
- 3 Eplucher et épiner les concombres.
- 4 Tailler les concombres en cubes (brunoise).

- 5 Dans des récipients séparés, assaisonner les tomates, le concombre en brunoise avec la mayonnaise, la mise en place basilic, le safran, et le jus de yuzu.
- 6 Assaisonner une partie de la chair de tourteau et réserver le reste de tourteau pour le dressage de votre pressé. Rectifier l'assaisonnement.
- 7 A l'aide de cercle de dressage, monter en couche successive le mélange tomate, concombre, et tourteau.
- 8 Terminer le montage avec la chair de tourteau juste assaisonnée d'huile d'olive et de basilic frais finement ciselé.
- 9 Dresser sur assiette avec un filet d'huile d'olive quelques cubes de tomate jaune ainsi que des feuilles de basilic frais.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Sauvignon blanc IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FONTEY