



ROMAIN PAILLEREAU

RECIPES

rewritten

ADDING A LITTLE TASTE FOR LIFE TO THOSE COPING WITH CANCER.



Instituto
Instituto de cáncer de cáncer

RECIPES

rewritten

Tomate confite avec burrata

et piment d'Espelette

ROMAIN PAILLERAU

CHEF CUISINIER AU RESTAURANT DES TROIS TOURS, BOURGUILLON (DÈS FIN 2021)

1 ÉTOILE MICHELIN

17 POINTS GAUTMILLAU



krebsliga
ligue contre le cancer
lega contro il cancro

Tomate confite avec burrata

et piment d'Espelette

ROMAIN PAILLEREAU

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes:

8 tomates style Roma

1 Burrata

20 noisettes

Huile d'olive

1 botte de thym

Sel

Mix d'herbes

Basilic

Piment d'Espelette

Vinaigre de Xérès

PRÉPARATION

Faire une croix sur le dessus des tomates à l'aide d'un couteau et les plonger 10 secondes dans l'eau bouillante. Refroidir directement dans de l'eau glacée. Enlever la peau et placer les tomates sur une plaque de cuisson. Ajouter de l'huile d'olive, du sel et du thym sur chaque tomate et les mettre au four à 80° C pendant 8 heures. Hacher la moitié des tomates et les mettre dans une passoire pour récupérer le jus*. Faire réduire le jus de cuisson au maximum et le remettre avec la tomate hachée. Ouvrir la burrata et récupérer le cœur crémeux**. Mixer et réserver. Hacher la peau enveloppant la burrata et l'ajouter au concassé de tomate.

** Ajouter du thym haché ainsi que du basilic pour parfumer au maximum le plat.*

*** Rajouter un trait de vinaigre de Xérès pour amener de l'acidité.*

DRESSAGE

Dans une assiette, disposer le concassé au fond puis la tomate confite 8h00. Rajouter les noisettes. Huiler légèrement la salade d'herbes et la disposer autour de la tomate. Ajouter la sauce Burrata au dernier moment.

**** Mettre un peu de piment d'Espelette sur la tomate.*



«Le goût, c'est aussi le sens de la convivialité
et je suis heureux de pouvoir aider des
personnes à retrouver les plaisirs gustatifs.»

Romain Paillereau