

STEAK DE TOMATE CÔTELÉE AU POIVRE, SAUCE POIVRE-TOMATE & SHOOTER D'EAU DE TOMATE CLAIRE

Steak de tomate au poivre

4 grosses tomates côtelées
14 g de mignonnette de poivre noir
3 cl d'huile d'olive
30 g de beurre doux
Fleur de sel

Sauce poivre-tomate

100 g d'échalotes
15 g de poivre noir concassé
6 cl de cognac
30 cl de jus de veau léger
20 g de concentré de tomate
12 cl de crème liquide entière
40 g de beurre froid
Sel fin QS

Eau de tomate claire

Parures et chutes des tomates
7 g de sel fin
2 cl de vinaigre balsamique blanc

Finition

Quelques gouttes d'huile d'olive fruitée
Fleur de sel QS

1/ Les steaks de tomate :

Couper les tomates côtelées en grosses tranches de 3 à 4 cm d'épaisseur. Utiliser uniquement les plus belles tranches centrales afin d'obtenir des "steaks" réguliers. Réserver toutes les parures (extrémités, morceaux irréguliers, cœurs des tomates). Déposer les steaks de tomate sur papier absorbant. Les saler légèrement puis laisser reposer 15 minutes afin de retirer un peu d'humidité et concentrer les saveurs. Éponger délicatement.

2/ L'eau de tomate claire :

Mixer rapidement les parures de tomates avec le sel et le vinaigre balsamique blanc. Le mixage doit être court afin de conserver une eau claire et fraîche. Verser immédiatement la pulpe dans une étamine placée dans un chinois. Laisser égoutter naturellement au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. Ne jamais presser l'étamine. Récupérer l'eau de tomate claire puis réserver très froide.

3/ La sauce poivre-tomate :

Faire suer les échalotes ciselées avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le poivre noir concassé, le concentré de tomate. Cuire 2 minutes. Déglacer au cognac puis flamber. Ajouter le jus de veau. Laisser réduire doucement pendant 15 minutes. Ajouter la crème puis réduire légèrement. Mixer finement puis filtrer. Monter avec le beurre froid.

4/ La cuisson des steaks de tomate :

Badigeonner légèrement les steaks de tomate avec l'huile d'olive. Recouvrir généreusement les deux faces de mignonnette de poivre noir. Chauffer très fortement une poêle. Saisir vivement les tomates afin d'obtenir une croûte poivrée marquée. Pendant la cuisson, arroser avec le beurre moussé. Les tomates doivent rester juteuses à cœur. Finir avec un peu de fleur de sel.

5/ Le dressage :

Déposer un steak de tomate au centre de chaque assiette. Napper généreusement de sauce poivre-tomate. Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive. Verser l'eau de tomate glacée dans un petit shooter.