



# TOMATE ET TOMATILLE

RECETTES DE PATRICE DEMERS - PATRICE PÂTISSIER

LES FERMERS

## BOUILLON DE TOMATES

### INGRÉDIENTS

- 6 grosses tomates
- 4 tomatilles épluchées (on peut les faire griller sur le BBQ pour donner une saveur plus complexe au bouillon)
- Quelques feuilles d'herbes fraîches, au goût (basilic, menthe, coriandre...)
- Sel et poivre
- Un peu de jus de citron ou de verjus

### ÉTAPES

- Déposer les tomates, les tomatilles et les herbes dans le bol d'un mélangeur. Assaisonner de sel et de poivre au goût, et réduire en purée.
- Filtrer le bouillon à travers un tamis recouvert d'étamine (coton à fromage). Laisser le bouillon s'écouler au réfrigérateur toute une nuit sans le presser.
- Récupérer le bouillon et ajouter un peu de jus de citron ou de verjus, au goût.

### NOTE

Il s'agit d'une recette parfaite pour recycler les tomates qui commencent à être molles ou moins belles.

## SALADE DE TOMATES

2 portions

### INGRÉDIENTS

- 2 tomates ancestrales
- Quelques tomates cerises
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Quelques cuillères de bouillon de tomates
- Quelques tomates, tranchées
- Quelques groseilles
- Herbes fraîches, au goût
- Quelques fleurs comestibles

### ÉTAPES

Trancher les tomates et les assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre.  
Les déposer dans deux bols et ajouter quelques cuillères de bouillon de tomates.  
Garnir de quelques tranches de tomates, de groseilles, d'herbes et de fleurs.