



# La sélection du Chef®

Cultivez  
le **goût!**

*Petits croustis de tomates Pepe  
aux grains croquants de pavot pour l'apéritif*



- POUR 4 PERSONNES
- 12 tomates cerise Pepe FI
  - 1 œuf
  - 1 c. à café d'huile de noisette
  - Farine
  - Sel, poivre
  - Chapelure fine (pain blanc ou pain de mie)
  - 1 pincée de graines de pavot
  - Huile pour friture



## Daniel Rogie

**Restaurateur à Le Villars**

Grâce à une cuisine élaborée avec des produits du terroir bourguignon, Daniel Rogie se fait un plaisir de faire découvrir à ses hôtes les délicieuses spécialités de la région ainsi que des légumes revisités. Saveur, plaisir et convivialité résument le credo de cette adresse au charme bucolique.

L'Auberge des Gourmets - Place de l'Eglise - 71700 LE VILLARS  
[www.aubergedesgourmets.fr](http://www.aubergedesgourmets.fr)



## *Petits cromesquis de tomates Pepe aux grains croquants de pavot pour l'apéritif*

- 1** Pratiquer une incision en croix en partant du « cul » de chaque tomate Pepe FI en veillant à garder le pédoncule à l'autre bout. Ebouillanter quelques minutes les tomates afin de décoller la peau des tomates jusqu'au pédoncule pour former 4 pétales. Eponger délicatement les tomates.
- 2** Préparer les tomates à l'anglaise : passer les tomates dans la farine ; ôter l'excédent en les tapotant légèrement. Batre dans un récipient un œuf entier avec une cuillère à café d'huile de noisette et une cuillère d'eau. Saler et poivrer. Tremper les tomates farinées dans cette préparation, en évitant de toucher la peau relevée et le pédoncule. Les tremper ensuite dans la chapelure fine accompagnée d'une pincée de graines de pavot.
- 3** Passer les tomates dans un bain de friture à température moyenne (huile à 140°C) pendant 2 à 3 minutes. Sortir, égoutter et réserver.
- 4** Avant le passage à table, plonger à nouveau les tomates en friture, après avoir augmenté la température du bain à 160°C, pendant 1 à 2 minutes.
- 5** Sortir, égoutter et consommer immédiatement.



*Retrouvez d'autres recettes,  
des conseils de culture pour vos tomates  
ainsi que l'ensemble de nos points de vente sur  
[www.la-selection-du-chef.com](http://www.la-selection-du-chef.com)*