



La sélection du Chef®

Cultivez
le **goût!**

Tomate Trilly et mozzarella dans une nouvelle veste



© Le Favre d'Anne

POUR 6 PERSONNES

- 18 tomates Trilly FI soit 3/pers.
- 150 g de mozzarella di Bufala
- 2 feuilles de gélatine
- 1 botte de basilic

Trilly FI



Pascal Favre d'Anne

Restaurateur à Angers



Savoyard d'origine, Pascal Favre d'Anne fait ses débuts chez Marc Veyrat à Annecy, puis à l'ambassade de France de Bogota. En 2006, de retour en France avec sa femme Mathilde, ils ouvrent à Angers leur restaurant éponyme. Au cœur de la ville, face au château et à la cathédrale, «Le Favre d'Anne» propose une cuisine inventive et créative.

Le Favre d'Anne - 18 quai des Carmes - 49100 ANGERS
www.lefavredanne.fr



Tomate Trilly et mozzarella dans une nouvelle veste

- 1 Dans une casserole d'eau bouillante, plonger le basilic pendant 30 secondes, égoutter et hacher.
- 2 Vider les tomates par le côté opposé du pédoncule.
- 3 Récupérer l'intérieur et le mélanger au basilic, cuire quelques minutes jusqu'à complète évaporation du liquide, assaisonner et farcir les tomates.
- 4 Faire fondre la mozzarella à feu doux, ajouter la gélatine et enrober les tomates.
- 5 Recommencer cette opération 3 fois en laissant prendre au froid entre chaque étape.



*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*