



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Chaud-froid de tomates cerises au yaourt d'inspiration Ottolenghi

 Pour 2 personnes

 Très facile

 38 min

3.60€ La portion (prix indicatif)



Toujours intéressant un contraste de température en cuisine. Ici, une recette inspirée de celle d'Ottolenghi.

Facultatif : ½ càc de sucre ou 1 càc de mélasse de grenade

Les ingrédients

- **350 g** de Tomate cerise
- **3 gousses** de Ail
- **0.75 c à c** de Cumin en grain
- **2 c à s** de Huile d'olive
- **2 pièce** de Citron jaune bio non traité
- **3 brin** de Thym frais ou en branche
- **6 brin** de Origan frais
- **300 g** de Yaourt grec nature
- **1 c à c** de Piment d'Urfa

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 28 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffer votre four en chaleur tournante à 200°C en chaleur tournante.
- 2 Lavez une trentaine de tomates cerises. Mettez-les dans le plat à gratin.
Ajoutez : 1 càc de cumin en grains, 3 gousses d'ail épluchées et coupées en lamelles, 3 brins de thym, 3 brins d'origan, ½ càc de sel, du poivre, 2 càs d'huile d'olive, le zeste d'½ citron jaune (prélevez en 3 ou 4 grosses lamelles avec une épluche-légume).
Facultatif : ajoutez ½ càc de sucre ou 1 càc de mélasse de grenade.

Mélangez.

- 3 Enfournez quand le four est bien chaud, à mi-hauteur. Faites cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que les tomates s'ouvrent et que le jus commence à bouillonner.
- 4 Pendant ce temps, mélangez 2 pots de yaourt à la Grecque, l'équivalent d'1 càc de zeste de citron et ¼ de càc de sel (utilisez de la fleur de sel si vous en avez, les cristaux apporteront un petit plus lors de la dégustation).
Répartissez le mélange sur deux assiettes et étalez-le avec le dos d'une cuillère. Mettez au frais en attendant.
- 5 Vérifiez la cuisson des tomates après 20 minutes. Si besoin prolongez la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient bien flétries.
Mettez votre four en mode grill (230°C) et continuez la cuisson entre 6 et 8 minutes pour noircir la peau. Surveillez la cuisson car cela peut être plus rapide en fonction du four.
- 6 Servez aussitôt. Déposez les tomates bien chaudes avec le jus et les autres aromates sur le yaourt.
Parsemez de piment Urfa et d'origan frais.
Accompagnez ce plat de focaccia ou de pain rustique (campagne, au levain, etc.).