



L'Esprit Gourmet & art de vivre de Jean-Luc BRENDEL en Alsace

# EAU DE TOMATE, FRUITS, HERBES, FAUX TOFU D'ANCHOIS de Jean-Luc **Brendel**

Nombre de personnes : 4  
Préparation : 2 h  
Temps de prise : 12 h  
Cuisson : 2 h

## **i n g r é d i e n t s**

2.5 kg de tomates grappes extra  
200 g de melon jaune  
200 g de melon vert  
200 g de pastèque  
6 grosses cerises  
Livèche  
Marjolaine  
8 pistaches grillées salées  
1 cs d'huile de cacahouète grillée  
15 g de purée d'anchois  
2 cs de vinaigre de vin rouge  
Sel, poivre  
Sel de céleri  
1 cs de sucre  
50 g de crème liquide  
50 g de lait  
5 g de gélatine  
5 cl huile d'olive extra

- 1** La veille couper les tomates en quatre les assaisonner avec sel, poivre et la cuillère de sucre.
- 2** Préparer le faux tofu Chauffer le lait, ajouter la gélatine préalablement trempée à l'eau froide, puis la crème et la purée d'anchois. Mouler et réserver au froid pour le lendemain.
- 3** Le lendemain matin mettre les tomates dans un bain marie, couvrir, et chauffer 2 h. Égoutter la préparation dans un linge et réserver au frais le jus obtenu. Nous garderons la pulpe de tomate pour une autre recette.
- 4** Assaisonner le jus bien froid, avec le sel de céleri et l'huile d'olive. Tailler en dés de 1,5 cm de côté les melons, pastèques et le tofu, couper les cerises en 2.
- 5** Dressage Disposer les cubes dans une assiette creuse, assaisonner les pastèques et cerise d'une goutte de vinaigre avec une feuille de marjolaine sur la cerise, et une pistache sur la pastèque, terminer par une goutte d'huile de cacahouète sur les melons.
- 6** Ajouter le jus, un peu de livèche et quelques fleurs.

## **Accord Mets et Vin**

Gewurztraminer Altenbourg  
2008, cuvée Laurence  
Domaine Weinbach, Colette Faller et ses Filles

Table du Gourmet

5 rue de la 1er Armée – 68340 RIQUEWIHR  
Tél. : +33 (0)3 89 49 09 09 – Fax : +33 (0)3 89 49 04 56 – [table@jlbrendel.com](mailto:table@jlbrendel.com)  
[jlbrendel.com](http://jlbrendel.com)