Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 8 novembre 2025

La recette de tomates cerise du chef Denis Martin





Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hotellière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant La Belle Vie, à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tomates cerises du jardin semi-confites et amandes fraiches.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Tomates semi-confites :
– 300 g de tomates cerises de couleurs mélangées
-2 c. à soupe d'huile d'olive
-1 pincée de sucre
-Sel fin
– Poivre mignonette

Préchauffer le four à 100 °C.

Ecrit par Echo du Mardi le 8 novembre 2025

Laver les tomates cerises puis les monder en les passant 15 secondes à l'eau bouillante.
Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, face coupée vers le haut.
Arroser d'huile d'olive, saupoudrer de sucre, sel et poivre.
Cuire 1h30 à 2h, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement ridées mais encore juteuses.

Amandes fraîches :
– 50 g d'amandes fraîches, émondées

Émonder les amandes si besoin en les plongeant 30 sec dans l'eau bouillante puis en retirant la peau.
Les réserver au frais.

Eau de tomate à la feuille de figuier :
– 500 g de tomates mûres
– 2 feuilles de figuier fraîches (ou séchées si hors saison)
– Sel fin

Mixer grossièrement les tomates mûres avec une pincée de sel.
Placer la purée obtenue dans une étamine ou un torchon propre au-dessus d'un saladier et laisser égoutter au réfrigérateur 12h.
Faire chauffer légèrement l'eau de tomate obtenue (sans dépasser 50 °C) avec les feuilles de figuier.
Laisser infuser 15 min hors du feu puis filtrer.
Réserver au frais.

Chips de tapioca tomatées :
– 50 g de perles de tapioca
– 300 ml de jus de tomate
– Sel fin
– Huile de friture

Cuire les perles de tapioca dans le jus de tomate jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et que le mélange épaississe.
Étaler finement sur un tapis silicone et laisser sécher complètement (au four à 60 °C ou à l'air libre).
Casser en morceaux puis frire rapidement dans une huile chaude à 180 °C. Égoutter sur papier absorbant et saler légèrement.

Dressage :
Disposer harmonieusement les tomates cerises semi-confites dans les assiettes.
Parsemer d'amandes fraîches coupées en deux.
Servir l'eau de tomate infusée bien froide dans un petit verre ou verser délicatement autour.
Ajouter les chips de tapioca.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 8 novembre 2025



DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !