



TARTARE DE STEAK, GELÉE DE TOMATES, ŒUF POCHÉ ET RICOTTA

Préparation

La veille : Préparer la gelée de tomate

1. Passer les tomates au mixer, les mélanger à l'eau et au basilic.
 2. Faire bouillir la préparation.
 3. Passer au chinois, mélanger avec la gélatine.
 4. Réserver au frais.
-
1. Pocher les œufs 3 minutes dans de l'eau bouillante.
 2. Assaisonner la ricotta avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.
 3. Couper les tomates rouges en dés.
 4. Cuire les petits pois 10 minutes à l'eau bouillante.
 5. Éplucher et couper finement les blancs d'oignons avec leur tige verte.
 6. Dans un bol ou une assiette creuse, disposer la ricotta, la viande hachée assaisonnée, l'œuf poché, les dés de tomates, les petits pois, les oignons et les tiges émincés.
 7. Napper le tout de gelée de tomates.
-
8. Servir frais



Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes, la veille

Cuisson : 10 minutes

Ingédients

**200 g de steak haché
4 œufs pochés
50 g de ricotta
2 tomates rouges
50 g de petits pois
2 oignons blancs avec tige
Huile d'olive
Sel, poivre**

Pour la gelée de tomates :

**1 kg de tomates grappe
1 l d'eau
3 feuilles de basilic
3 feuilles de gélatine**