

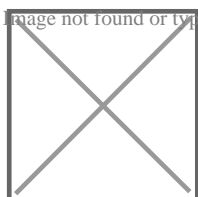
# SALADE FRAICHEUR FRAMBOISE - TOMATE - FROMAGE FRAIS

Recette de pâtisserie / par Peter Coucquyt



## 1. Gelée

Image not found or type unknown



### Ingrédients

Purée de fruit 100% surgelée :

Framboise - 125 g

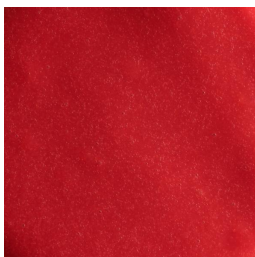
Sirop simple - 20g

Vinaigre de vin rouge - 2g

Agar-agar - 1g

Mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition. Laisser gélifier. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Dans cette étape



Purée de fruits sans  
sucres ajoutés\* :  
Framboise

Purées de fruits  
surgelées

---

## 2. Oignon rouge

### Ingrédients

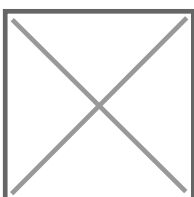
Oignon rouge - 1

Vin blanc

Mettez l'oignon rouge dans une casserole. Recouvrez-le avec du vin blanc. Laissez évaporer à feu doux. Laissez refroidir.

---

## 3. Marinade



### Ingrédients

Eau - 120g

Vinaigre de riz - 60g

Sucre - 35g

Sel - 6g

Coriandre (grains) - 5

Laurier (feuille)

Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition. Laisser refroidir.

## 4. Fromage frais

### Ingrédients

Fromage frais - 150g

Huile d'olive

Sel

Poivre

Assaisonner le fromage avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.

## 5. Montage

### Ingrédients

Tomate

Herbes et fleurs

Émonder plusieurs types de tomates. Mariner brièvement une partie des tomates émondées Couper les tomates dans la forme désirée. Assaisonner.  
Étaler un peu de fromage dans le milieu de l'assiette. Arranger les tomates avec quelques framboises fraîches sur le fromage. Terminer avec la gelée, des herbes et des fleurs.

