

# *Tomates farcies aux échalotes et noix de cajou, poêlée de courgettes glacées au vinaigre de balsamique, crêpes aux olives.*

## *Ingrédients, pour 4 personnes*

- Tomates 4p
- Courgette 0.200 kg
- Oignons rouges 0.100 kg
- Noix de cajou 0.100kg
- Mozzarella 0.200 kg
- Olives noires 0.100 kg
- Vinaigre balsamique 0.1 l
- Feuilles de brick 2
- Huile d'olive
- Sel, poivre



## *Progression*

Couper les chapeaux de tomates, creuser les tomates et les confire à l'huile d'olive (faire une marinade avec huile, thym et ail). Pour les confire, les mettre au four sur une plaque avec du papier cuisson, préchauffer le four à 180°C et laisser cuire pendant 15 minutes.

Emincer l'oignon rouge et poêler à l'huile d'olive. En milieu de cuisson, déglacer au vinaigre de balsamique puis laisser réduire. Au dernier moment, rajouter les noix de cajou à l'appareil que vous aurez colorées au four à 180 °C. Dresser la farce dans les tomates.

Couper en quartier la courgette et la poêler à l'huile d'olive. Déglacer les courgettes au vinaigre de balsamique.

Mixer les olives noires avec l'huile d'olive et la mozzarella. Réaliser des bâtons en farcissant les feuilles de brick avec cette farce. Cuire au four à 220 °C.

Frir les feuilles de basilic dans un bain d'huile d'olive afin d'en faire des tuiles.

Dresser sur assiette avec les tomates farcies. Disposer les courgettes et le bâton, les feuilles de basilic et un trait de vinaigre de balsamique.