

# Le tourteau dans une gelée acidulée à l'avocat

➤ Par le Chef Frédéric Simonin

*Fête de l'Indépendance américaine  
Résidence de l'Ambassadeur  
Paris, le 27 juin 2016*

---

## Ingrédients :

### Guacamole

Avocat	3 pce
huile d'olive	PM
jus de citron	1 pce
oignons nouveaux	2 pce
ail	0.5 pce
piment d'Espelette	PM

### Gelée de tomate

tomate grappe n3	3.000 kg
feuilles de gelatine	0.003 kg
basilic	1 botte

### Tourteau

chair de tourteau	0.020 kg
melisse	3 pce
menthe	3 pce
coriandre	8 pce
huile d'olive	0.050 litre
jus de citron	0.200 pce

### Huile de tomate

poudre de tomate	0.200 kg
huile d'olive	0.020 litre

### Décor

fenouil sauvage	1 barquette
-----------------	-------------

## Préparation :

### Guacamole

Cuire les avocats par le vert et déglacer avec le citron, mixer à chaud et passer au tamis sur glace.

Rajouter piment d'Espelette, sel, poivre, et l'ail haché fin et l'oignon ciselé fin, rectifier l'assaisonnement et mettre une pointe de jus de citron

### Gelée de tomate

Mixer les tomates grappe avec le basilic, faire bouillir et passer au tamis avec un tulle pour avec une eau de tomate clarifiée. Faire réduire pour corser en gout, faire 200gr d'eau de tomate pour 3 gr de gélatine

### Huile de tomate

Mélanger l'huile d'olive à de la poudre de tomate séchée

### Tourteaux

Prendre 20gr de chair de tourteau, ajouter huile d'olive, jus de citron, piment d'Espelette, 2 cuillère à soupe de menthe ciselée, 1 cuillère à soupe de melisse ciselée, 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée

### Dressage

Mettre 30gr de guacamole au fond de l'œuf en porcelaine, rajouter 3 cuillère à soupe d'eau de tomate gélifiée, faire prendre ensuite rajouter huile de tomate sur la gelée et disposer au centre le tourteau en dôme bien aéré, et mettre des petites pousses de fenouil sauvage sur le dessus.

