



TARTARE DE TOMATES ET MORUE SUR AJO BLANCO

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de tomates assez fermes
- 5 cl d'huile d'olive
- 300 g de morue dessalée
- 10 feuilles de basilic
- Sel

Ingrédients pour l'ajo blanco :

- 100 g d'amande crue moulue
- 100 g de pain dur
- 1/2 gousses d'ail
- 50 g d'huile d'olive extra vierge
- 10 g de Vinaigre de Xeres
- 0,250 litres d'eau fraîche



PREPARATION

Pour L'ajo blanco

- Faites tremper le pain avec le vinaigre jusqu'à ce qu'il soit bien détrempé.
- Mettez tous les ingrédients dans le blender sauf l'huile que nous allons ajouter en filet, lorsque la crème est homogène, de sorte qu'elle émulsionne.
- Ajouter l'eau fraîche et bien mélanger.
- Si vous sentez encore le côté granuleux de l'amande, vous pouvez passer au chinois pour obtenir une texture plus lisse.
- Laisser dans le réfrigérateur environ trois heures.

- Coupez des tomates fermes en brunoise
- Emincez 6 feuilles de basilic
- Mélangez le tout avec huile d'olive et sel dans un cul de poule
- Emiettez la morue

DRESSAGE A L'ASSIETTE

- Déposez juste un fond d'ajo blanco au fond d'une assiette creuse.
- Avec un cercle dresser les tomates, et par-dessus déposer la morue émiettée.
- Démouler
- Décorer avec une feuille de basilic.
- Déposer un filet d'huile d'olive sur l'ajo blanco tout autour du montage.
- Servir bien frais

ASTUCES

L'ajo blanco est une soupe froide, alternative au gazpacho de la région de Malaga. Dans cette recette l'ajo blanco est utilisé en assaisonnement mais il se mange traditionnellement comme une soupe, froide dans laquelle on met des raisins de Malaga, mais libre court à votre imagination on peut aussi y déposer plein d'autres choses : Pépites de thon rouge cru ou snacké, morue, ... etc