



*Un réseau précurseur au service
du bon goût et des plaisirs simples*

Bienvenue à la ferme à 30 ans !

À cette occasion, découvrez une série de recettes à tester autour d'un produit de saison à retrouver dans notre réseau d'agriculteurs adhérents.

Fiche recette n°1

Le tartare de tomates en arc en ciel en tartine au basilic



Ingédients

*6 tomates rondes
2 avocats
1 oignon nouveau
2 échalotes
20 gr de gingembre
Huile d'olive
Vinaigre de vin rouge
1 citron vert
1 botte de basilic
4 tranches de pain grillé
1 gousse d'ail*

1. Pour les tartines

Préchauffer le four en position grill.

Éplucher et dégermer la gousse d'ail.

Verser un filet d'huile d'olive sur les tranches de pain, puis les enfourner jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur une face. Les froter ensuite avec la gousse d'ail.

2. Pour la garniture

Râper le citron vert et réserver le zeste.

Couper le citron en deux et presser pour recueillir le jus dans un bol.

Couper les avocats en 2 et retirer le noyau, tailler ensuite en dés de 1 cm.

Arroser les dés d'avocats du jus de citron.

Plonger les tomates 20 secondes dans l'eau bouillante puis les éplucher, les couper en 4 et les épépiner puis les tailler de la même façon que les dés d'avocats.

Éplucher le gingembre puis le râper.

Éplucher et hâcher finement les échalotes et l'oignon nouveau.

Dans un bol, mélanger les avocats, les tomates, le gingembre, les échalotes, l'oignon, le gingembre et le zeste de citron vert; puis assaisonner le tout de quelques gouttes de vinaigre, d'huile d'olive et de sel.

Répartir ce mélange sur le pain, puis décorer avec quelques petites feuilles de basilic.