

# TOMATES CONFITES

トマト・コンフィ



## おすすめのレシピ

### 📖 夏野菜のタルタル ヴァージンソース

ズッキーニ、ピーマン（赤と緑）、アリコヴェール、にんじん、アスパラガス（緑と白）、セロラヴとセロリ、キュウリ、フレッシュトマト、トマトコンフィをさいの目に切り、エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル、レモン汁かバルサミコ酢、タバスコ、バジル、パセリかセルフィーユ、グランドの塩と粗挽き胡椒と一緒によく合わせる。ステンレスのセルクル型に入れ、トマトコンフィとブラック・オリーブを飾り付け、軽くオリーブオイルをかける。

### 📖 カニとアボカドのセルクル重ね ライムとトマトコンフィ添え

さいの目に切ったアボカドをオリーブオイル、タバスコ、ライム汁、塩コショウ、ハーブなどで味付けし、ステンレスのセルクル型に入れる。その上にカニの身とマレシール風香草サラダをのせる。周りにトマトコンフィを並べ、さらにオリーブオイルを軽くかける。



### 📖 小エビのロザーチェ 黒ラディッシュとトマトコンフィと共に

セルクル型の中に、殻をとったクルヴェット・ローズ（ピンク色の小エビ）、マリネしたフレッシュトマト、黒ラディッシュの薄切りをバラの花のように盛り付ける。トマトコンフィとオリーブオイルのエマルジョンをまわりにかける。

### トマトとラングステイーヌのミルフィーユ

フレッシュトマトの果肉とラングステイーヌの身をミルフィーユ状にのせ、ハチミツとシェリーヴィネガーがベースのエマルジョンとピーナツオイルをかけ、マレシール風香草サラダとトマトコンフィを添える。

### 春の小野菜のエチューベ コリアンダー、トマトコンフィと共に

グリーンアスパラガス、ホワイトアスパラガス、アーティチョーク、ズッキーニ、ニンジン、新かぶ、さやえんどうなど、早なりの野菜をさっと蒸し、オリーブオイルをほんの少しかける。フルール・ド・セル、フレッシュコリアンダー、トマトコンフィを飾る。

### 平目の香草蒸し

身厚の平目にスパイスをまぜたパン粉をつけ、ノワリー酒（ベルモット）と生クリームと一緒にオーブンで蒸し焼きにする。輪切りにしたポロねぎ、じゃがいも、トマトコンフィを付け合せる。

### 帆立貝とトマトコンフィのプロシエート

帆立貝とトマトコンフィを交互に串にさしグリルで焼く。ロケットサラダ添え。

### アーティチョークのラビオリ シトロンバターとトマトコンフィ

さいの目に切ったアーティチョークを白ワインで煮詰め、薄くのばしたラビオリ生地の中にはさむ。レモンコンフィで香り付けしたバターをナッペし、トマトコンフィを周りに飾り付ける。