



## GELEE DE TOMATES AUX SARDINES ET AUX OLIVES



### **Pour 6 personnes :**

#### Pour la gelée de tomates :

1kg de tomates pelées et épépinées  
6 feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide  
Le jus d'1/2 citron  
Quelques gouttes de Tabasco ou une pincée de piment d'Espelette  
Sel, 1 pincée de sucre

12 sardines levées en filet  
100g d'olives noires  
1kg de courgettes  
6 feuilles de basilic

10cl d'huile d'olive  
Sel et poivre

La gelée de tomates se fait la veille : Laver, peler et épépiner les tomates, les mixer avec le sel, le jus de citron, le sucre et les quelques gouttes de Tabasco ou la pincée de piment d'espelette.

Si le coulis n'est pas assez fin le passer au tamis.

Faire chauffer 2 càs du jus des tomates et faire dissoudre la gélatine ramollie. Incorporer au reste du coulis et couler dans un moule à tarte pour avoir une couche de gelée de tomates d'un bon cm d'épaisseur. Réserver au frigo jusqu'au moment du montage le lendemain.

#### Le lendemain :

Tailler les olives en petits dés, réserver.

Faire une mirepoix avec les courgettes, la cuire 2mn à l'eau bouillante salée, l'égoutter dans une passoire éventuellement en la pressant, assaisonner d'huile d'olive, leur incorporer les feuilles de basilic ciselées, ne pas rajouter de sel, les olives sont déjà assez salées.

Vérifier que les sardines n'aient ni arrêtes, ni écailles restantes, au besoin les passer sous un filet d'eau et les sécher dans du papier absorbant. Les cuire à la poêle avec un peu d'huile d'olive quelques secondes sur chaque face pour qu'elles restent entières, les saler légèrement, les poivrer et les réserver.

#### Pour le montage :

Prendre un cercle de 10 cm de diamètre et découper des ronds de gelée, les réserver.

Au milieu d'une assiette, poser le cercle ou l'emporte pièces du même diamètre que les ronds de gelée, à la cuillère, faire une fine couche d'olives noires hachées en les tassant bien, au-dessus,



ajouter les courgettes, toujours en tassant Par dessus, poser les filets (4 par cercle) et recouvrir d'un « chapeau » de gelée de tomates.

Cette recette est un juste équilibre entre l'acidité de la tomate, le salé des olives, la douceur de la courgette et le moelleux de la sardine. Pour finir la présentation, on peut entourer ce mille-feuilles d'un cordon d'huile d'olive au basilic ou poser quelques gouttes d'une réduction de vinaigre balsamique.