

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



4 P.



CRÉMANT D'ALSACE

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

TOMATES À LA COMPOTÉE DE FRAMBOISES

Ingrédients

- 2 grosses tomates coeur de boeuf
- 150g de framboises
- Vanille
- Huile de colza
- Feuilles de basilic et/ou menthe
- Fleur de sel

Progression

- Coupez des tranches de 1cm dans les tomates.
- Ciselez le basilic ou la menthe ou les 2 puis, avec une fourchette, écrasez les framboises en ajoutant la vanille et les herbes.
- Déposez cette purée sur les tranches de tomates et servir avec un peu d'huile de colza et de la fleur de sel.