

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



20 MIN



15 MIN



4 p.



Pinot noir

Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# TOMATE COEUR DE BOEUF COMME UN STEAK, VIERGE DE COLZA ET HERBES FRAÎCHES

### Ingrédients

- 4 belles tomates cœur de bœuf
- 1 tomate ronde
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- Huile de colza
- Vinaigre de vin
- Echalote
- Sel, poivre
- Herbes fraîches

- Monder la tomate ronde et la couper en petite brunoise.
- Tailler les poivrons en petite brunoise et les blanchir. Ils doivent rester légèrement croquants.
- Tailler l'échalote en brunoise.
- Tailler les herbes finement.
- Détailler les tomates « Cœur de Bœuf » en gros pavés.
- Faire la vinaigrette avec l'huile et le vinaigre. Ajouter les légumes en brunoise dans la vinaigrette ainsi que les herbes fraîches.
- Au moment de servir, faire très légèrement tiédir la vinaigrette. Pas plus de 30 degrés.
- Au moment de servir, poêler les morceaux de tomate « Cœur de Bœuf » dans un peu d'huile, comme s'il s'agissait d'un steak.
- Servir en arrosant de la vinaigrette tiède.