

# Chavignol et tomates en mille-feuilles



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

50 minutes



Temps de cuisson

120 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

[FROMAGE : Crottin de Chavignol](#) mi-secs (2)

1kg de tomates bien mûres

1 poivron rouge

1 poivron vert

20cl de crème fraîche liquide

3 feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide

10cl d'huile d'olive

Vinaigrette:

12,5 cl d'huile d'olive

4cl de vinaigre balsamique

100g de tomate cerisette

50g d'olives noires dénoyautées

## Préparation

Plonger les tomates dans l'eau bouillante, les refroidir et ôter la peau.

Les couper en 4, ôter les pépins, les mettre sur un papier cuisson et les arroser légèrement d'huile d'olive. Assaisonner avec du sel fin, du poivre et une pincée de sucre.

Cuire au four à 80° durant 2 heures.

Eplucher les poivrons, les couper en 2 et ôter les pépins. Cuire lentement dans une casserole avec un peu d'huile d'olive, de sel et poivre.

Mixer les Crottins de Chavignol. Monter la crème fraîche avec un fouet.

Mélanger les deux et ajouter la gélatine trempée dans l'eau froide et fondue 10 secondes au micro-onde.

Faire une vinaigrette avec l'huile d'olive et le vinaigre.

A part, faire étuver les tomates cerise avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les olives noires. Mélanger l'ensemble avec la vinaigrette.

Réserver au chaud.

Présentation : intercaler des couches de tomates, de crème de Chavignol et de poivrons confits.

Accompagner de la vinaigrette.