

Bouchées tomate basilic sur son moelleux aux noix

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	15 min
Cuisson :	25 min
Froid :	20 min
Coût :	2
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	6

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Les bouchées tomate basilic (24 tourbillons)

15 g de basilic frais ciselé 30 g d'huile d'olive 250 g de sauce tomate cuisinée Ail & Oignons Heinz 3 pincée(s) de sel fin de Guérande
5 tours de moulin à poivre 5 baies 1 sachet(s) d'agar agar Vahiné (2 g)

Les moelleux aux noix (15 mini Saint honorés + 20 petits dômes savarins)

90 g de beurre doux 150 g de fromage aux noix type Boursin® 30 g de farine T55 75 g de poudre d'amandes 5 g de levure chimique
3 petits œufs entiers ou 2 gros

Dressage et finition

du fromage Ail & Fines herbes type Boursin® des petites feuilles de basilic frais des graines de pavot

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

LES BOUCHÉES TOMATE BASILIC (24 TOURBILLONS)

Poser les empreintes Tourbillons sur la plaque alu perforée. Placer au réfrigérateur le temps de préparer les bouchées ou au congélateur. Dans le bol, mettre le basilic ciselé aux ciseaux à herbes. Ajouter l'huile et la sauce tomate cuisinée. Mixez 1 minute - vitesse 10.

1 min

10

Ajouter le sel et le poivre. Chauffer le mélange 2 minutes - 80°C - vitesse 3.(sans verre doseur)



2 min

80 °C

3

Ouvrir le bol, verser l'agar agar sur le mélange (en dehors des lames). Porter à ébullition 3 minutes - 110°C - vitesse 3.(sans verre doseur)



3 min

110 °C

3

Verser dans les empreintes à l'aide de l'entonnoir automatique. Laisser refroidir 5 minutes avant de faire prendre au réfrigérateur 20 minutes environ.

0

NETTOYAGE DU BOL: Le bol est vidé, la tomate aura peut être un peu attachée sur les bords. Pas de panique !!! Verser l'eau (juste au dessus des lames environ 1/2 litre) + la poudre pour lave vaisselle ou gel LV (2 c.à.s). Laver 5 minutes - 100°C - vitesse 5. Passer un coup de brosse à vaisselle, ça se décolle tout seul. Laver et rincer correctement.

5 min

100 °C

5

LES MOELLEUX AUX NOIX (15 MINI SAINT HONORÉS + 20 PETITS DÔMES SAVARINS)

Préchauffez votre four à 180/200°C. Poser les empreintes sur les plaques alu. Dans le bol, mettre le beurre à fondre 1 minute 30 - 40°C - vitesse 2.

1 min 30 sec

40 °C

2

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Ajouter le Boursin® aux noix, la farine, la poudre d'amandes, la levure et les œufs. Mélanger 1 minute 30 - vitesse 4.		1 min 30 sec		4	

La pâte est assez liquide. Garnir les empreintes à l'aide de la poche à douille, douille unie avec précautions ou à l'entonnoir automatique gros débit. Enfourner pour 20 à 25 minutes à 180/200°C.

DRESSAGE ET FINITION

Détendre le fromage Ail & Fines herbes au fouet, réserver dans une poche à douille, douille cannelée. Démouler les moelleux et laisser refroidir complètement avant de dresser le fromage. Démouler et placer les tourbillons de tomate un à un sur les moelleux. Décorer avec les feuilles de basilic et/ou des graines de pavot. Servir ou replacer au frais jusqu'à la dégustation (à ce moment là poser les feuilles de basilic au dernier moment).