

Article extrait de : FRANCE DIMANCHE n°du 26 avril au 2 mai 2019

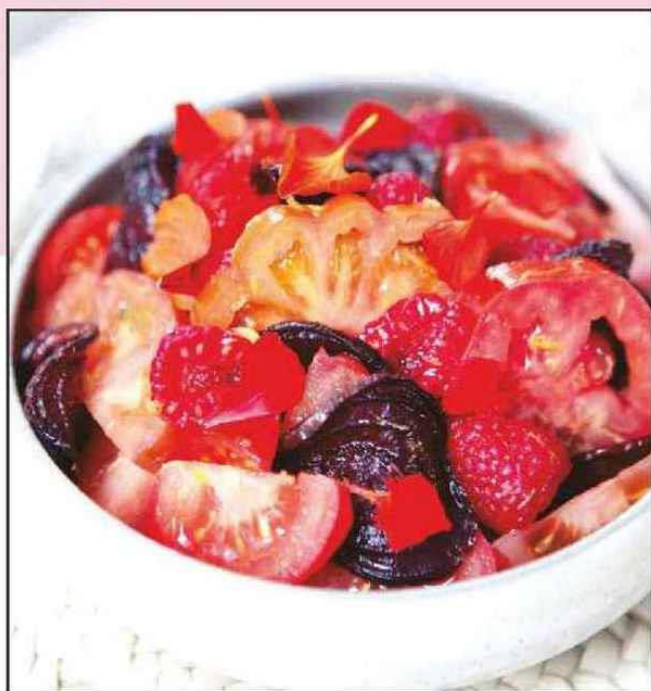
TOUT ROUGE AUX TOMATES DE FRANCE

DESTINATION BORDEAUX



TOUTE ROUGE

aux tomates de France



TOUTE ROUGE

aux tomates de France

Pour 4 personnes – difficulté – coût
20 min – 15 min

- 2 betteraves rouges crues • 3 tomates cœur
 - 5 tomates grappes • 1 barquette de framboises
 - 1 gousse d'ail • 1 branche de thym • fleurs comestibles
- Sauce** • 5 cl d'huile d'olive
• 1 citron • zestes de citron • une pincée de sel

1 Préchauffer le four à 160 °C (th. 5-6).

2 Laver, éplucher et couper en fines lamelles les betteraves. Les disposer sur une plaque de cuisson allant au four et verser un filet d'huile d'olive.

3 Ajouter une gousse d'ail et quelques branches de thym. Saler et enfourner 15 min.

4 Pendant ce temps, réaliser la sauce. Zester le citron avant de le presser. Verser 3 cl de son jus, ainsi que les zestes dans un saladier, ajouter l'huile d'olive, assaisonner, et mélanger.

5 Laver ensuite toutes les tomates et les découper selon la forme souhaitée. Sortir les betteraves du four et les laisser refroidir.

6 Disposer joliment dans un plat les tomates, les framboises et les lamelles de betteraves. Arroser de sauce. Répartir les fleurs.



Producta Vignobles regroupe 2500 vigneron et a pour vocation de proposer des vins de qualité, durables et représentatifs de sa région. À l'image de ce bordeaux fruité, aromatique, à la couleur rose pâle, qui sera idéal pour accompagner un repas ensoleillé !

• 4,90 €, 75 cl.
Destination, bordeaux 2018 AOP. En GMS.

PROPOSÉE PAR L'ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE TOMATES ET DE CONCOMBRES DE FRANCE