KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Pralinés de tomates Ramallet

Mara Narez et Joan Cuart ont mis au point une excellente recette.
pour les chocolats à la tomate. Une expérience gustative d'un genre particulier
entre les tomates fruitées et sucrées et le chocolat noir.
et du chocolat noir.

https://narezcuart.com/en/mara-and-joan/

Temps de préparation: 10 min. · Niveau de difficulté: medium · végétarien

Portions

10-20 U.

Ingrédients

500 g Chocolat noir
200 g Tomates de ramallet
100 g Beurre de cacao
20 g Miel d'oranger ou d'amandier
1 pincée Fleur de sel

Préparation

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie et versez-le dans le moule à pralines pour obtenir des formes à remplir.
Laissez reposer au réfrigérateur/congélateur pendant 20 minutes et mettez de côté.

Pour la garniture, placez le beurre de cacao et le sel dans un bol. Coupez les tomates en deux et râpez-les jusqu'à ce qu'il ne reste plus que la peau. Faites cuire la sauce tomate avec le miel à feu doux jusqu'à ce qu'une confiture se forme.

Versez le beurre de cacao dessus. Après quelques minutes, lorsque le beurre a fondu, émulsionnez le mélange et laissez refroidir à 32°.

Mettez la garniture dans une poche à douille et remplissez-en les moules à pralines. Laissez prendre jusqu'à ce que la garniture cristallise. Versez ensuite un peu de chocolat dans le moule et fermez les pralines avec une spatule.

Refroidir à nouveau et laisser prendre. Enfin, démoulez et placez sur un plateau pour servir ou dans de petites boîtes en papier pour offrir.

Coupées en deux, les pralines à la tomate constituent également une belle décoration pour les desserts et les gâteaux.