

À la découverte de la tomate

Kumato®



Les Paysans de Rougeline

Découvrez la tomate Kumato®

Au fil de ce livret, nous vous proposons de découvrir ou redécouvrir la tomate Kumato®.

Aujourd’hui, des Paysans de Rougeline aiment et produisent cette tomate particulièrement intéressante pour les chefs cuisiniers. En effet, sa douceur, sa chair à la fois ferme et juteuse, sa couleur originale et son parfum authentique, en font une tomate idéale pour laisser libre court à la créativité.

Ainsi, quelques chefs qui ont su surprendre les papilles des Paysans de Rougeline en travaillant la tomate Kumato® à des sauces colorées, pétillantes, sucrées, salées et autres fantaisies, vous présentent ici un petit tour d’horizon de l’éventail des possibilités offertes par cette tomate.

Maintenant, c’est à vous !



Sommaire

“Des recettes créatives”

La grande histoire de la tomate	Page 6
D’où vient la tomate Kumato® ?	Page 8
À la recherche du goût	Page 10
Une tomate toute en nuances	Page 12

Kumato® par le chef Christian Etienne	Page 14
Kumato® par le chef Serge Chenet	Page 18
Kumato® par le chef Hugues Droz	Page 22
Kumato® par le chef Romuald Royer	Page 26
Kumato® par le chef Eric Buisset	Page 30
Kumato® par le chef Benjamin Toursel	Page 34

Bouillon glacé au basilic, tomates Kumato®, mozzarella et sardines marinées au piment d’Espelette	Page 38
Kumato® et mozzarella version 2011	Page 39
Kumato® côté sud	Page 40
Mille-feuille de Kumato® et son gaspacho	Page 41
Homard bleu en habit blanc, Kumato® et basilic	Page 42
Kumato® farcies de foie gras et magret de canard fumé, jus acidulé en vinaigrette	Page 43
Kumato® pulpe et pépins en gelée, émulsion de Burrata au basilic	Page 44
Balade autour de la Kumato®	Page 46
Kumato® farcie d’une rémoulade d’écrevisses	Page 48



En observant la nature
et en faisant preuve de créativité,
au fil des siècles, les agronomes
et les maraîchers ont construit
un formidable savoir-faire.
La tomate nommée Kumato[®],
à la saveur originale et douce
en est un exemple vivant.



La grande histoire de la tomate

Il était une fois...

Pour comprendre la tomate Kumato®, il s'agit avant tout de revenir un instant sur l'histoire d'un fruit venu de très, très loin...

À l'origine, c'est du Pérou que nous vient la tomate, qui arrive en Europe avec les premiers colons espagnols revenus du Nouveau Monde, au début du XVI^e siècle. D'abord baptisée la "mala peruviana" par l'establishment scientifique de l'époque en raison de son "lien familial" avec la belladone et sa ressemblance avec la mandragore, elle est longtemps considérée comme un fruit empoisonné, un fruit du diable non comestible, ingrédient de choix de tous ceux qui pratiquent la magie. Toutefois, peu à peu promue par des personnalités telles que le président américain Thomas Jefferson qui la découvre après un voyage en Europe et la rapporte aux États-Unis dès 1809, on lui prête rapidement des vertus curatives et aphrodisiaques, ce qui lui vaut notamment le surnom de "pomme d'amour".

De nos jours, quatre siècles après son arrivée sur le continent européen, elle est devenue l'un des produits incontournables de l'alimentation humaine, puisqu'elle est le second "légume" le plus consommé dans le monde après la pomme de terre, avec 100 millions de tonnes produites chaque année. À elle seule, la France en produit environ 550 000 tonnes par an et chaque Français en consomme en moyenne 13 kg.

Nom d'une tomate !

Le nom "tomate" tel que nous le connaissons vient du mot aztèque "xictomatl", repris au XV^e siècle par les Espagnols installés au Mexique, pour devenir "jitomate". Il apparaît en France pour la première fois en 1598 dans un ouvrage traitant de l'Amérique du Sud, mais n'entre dans le dictionnaire de l'Académie française qu'en 1835.

Tomato, tomaat, tomat... près de quatre siècles après son apparition, le mot "tomate" se retrouve dans de nombreuses langues et ne varie que très légèrement de l'une à l'autre. C'est donc aujourd'hui l'un des termes les plus universels qui soit !

Des formes, des goûts et des couleurs

Contrairement à ce que l'on peut penser, les tomates ne sont pas forcément rouges. En effet, il existe des milliers de variétés de tomates ! Jaunes, vertes, blanches, roses, noires, striées, tachetées, douces, acides : autant de textures, motifs, couleurs et goûts qui viennent embellir des formes parfois très bisornues. Nombre de variétés anciennes, qui eurent leurs heures de gloire, refont leur apparition sur les marchés de France, pour le plus grand bonheur des petits et des grands qui les découvrent avec gourmandise.

En appliquant les principes de base de l'hybridation qui sont à l'origine de l'évolution variétale, les semenciers et les maraîchers cultivent, depuis fort longtemps, de nouvelles variétés de tomates. Ainsi, tout comme la tomate "Poire Jaune" en 1805, la "Akme" en 1870, la "Opalka" en 1900 ou plus récemment la "Tonnelet" en 1990, la tomate Kumato® a fait son entrée au sein du cercle des variétés produites. Cultivée près de chez nous, dans des serres du sud de la France, elle allie un goût authentique à une couleur originale et constitue un régal pour les yeux et les papilles !



D'où vient la tomate Kumato® ?

À l'origine de Kumato®

La tomate Kumato® est née à Adra, un petit village côtier d'Andalousie. La légende veut qu'un fils de paysan qui accompagnait son père aux champs remarqua que les tomates poussant en bordure des parcelles, qui étaient donc moins arrosées, avaient un aspect différent et un goût beaucoup plus doux et savoureux que les autres. Bien des années plus tard, devenu agronome et créateur de la variété Kumato®, il intégra ses premières réflexions à son protocole de culture.

Les Paysans de Rougeline la cultivent en France

Aujourd'hui, en France, ce sont une poignée de maraîchers, tous Paysans de Rougeline, qui veillent sur la tomate Kumato® tout au long de sa croissance, en employant des techniques traditionnelles dans le respect de l'environnement. Rougeline, qui regroupe 155 producteurs de fruits et légumes, produit plus de 20 variétés de tomates sur trois bassins de production du sud de la France (Marmande, Provence et Roussillon).

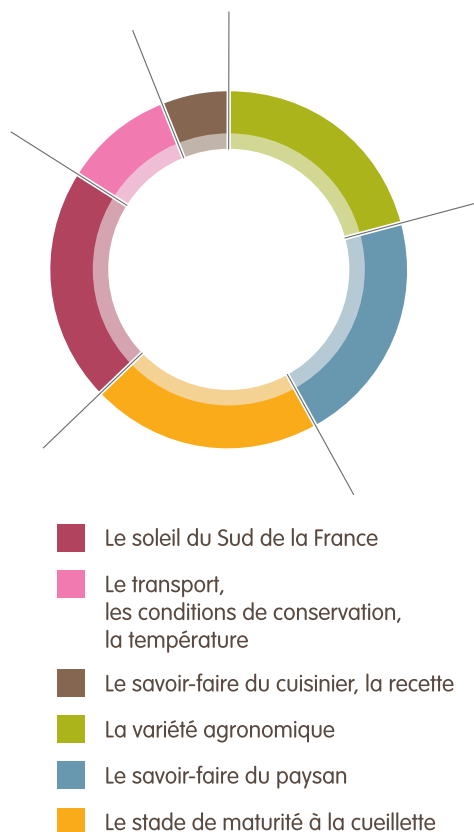
"Kumato® : une aventure humaine"



À la recherche du goût

Le goût, est le résultat complexe d'un grand nombre d'interactions car les composantes sont multiples ! La variété revêt bien sûr une importance capitale dans la quête du goût, et de ce côté la Kumato® a fait ses preuves. Mais du savoir-faire du producteur aux conditions de transport et de stockage, bien des paramètres sont à maîtriser. Une température de stockage trop basse et c'est tout le travail de nos Paysans qui est anéanti.

Mais le goût, c'est aussi et surtout notre lien avec vous, les cuisiniers. C'est cet impératif que nous partageons, l'objet de toutes nos attentions !



*“Croire en la nature et la respecter,
prendre dans le progrès ce qu’il y a de meilleur,
tracer et contrôler nos choix...”*

Une culture saine

La culture sous abri constitue l'atout central de nos pratiques culturelles. En effet, cultiver un fruit ou un légume dans un environnement vivant et protégé présente bien des avantages. Non seulement la tomate pousse en étant protégée des agressions extérieures telles que la pluie, le gel, les insectes ou encore la pollution ; mais le climat de la serre est maîtrisé, ce qui permet à la tomate de s'épanouir dans un milieu qui lui est spécifiquement propice. De plus, chez Rougeline, nous avons depuis longtemps fait le choix de la Protection Biologique Intégrée. C'est un moyen de protection des cultures qui donne la priorité à la lutte biologique contre les ravageurs. Ces auxiliaires sont de petits insectes utiles introduits dans la serre par les producteurs afin qu'ils "mangent" les insectes nuisibles. Avec la Protection Biologique Intégrée, c'est la nature qui se met au service de la nature : les insectes protègent les plantes de leurs ennemis. La systématisation de cette pratique chez Rougeline permet depuis 15 ans de réduire considérablement l'usage des produits phytosanitaires. La Protection Biologique Intégrée s'avère la protection la plus efficace à long terme...



Une tomate toute en nuances...

Surprenante par son aspect, la Kumato® est aussi délicieuse qu'elle est originale: son goût sucré, sa chair juteuse et sa texture ferme en font un ingrédient de choix, une source d'inspiration pour un cuisinier !

- **Sa couleur** : la tomate Kumato®, mûrit de l'intérieur vers l'extérieur du fruit. Cela explique que sa couleur naturelle varie, au cours de son mûrissement, d'un vert doré à un rouge ambré en passant par le noir. Kumato® peut être dégustée à toutes les étapes de sa maturation, chacune constituant une bonification des différentes composantes de son goût.

- **Son goût** : sa douceur liée aux équilibres sucre/acide permet de l'employer dans une myriade d'univers culinaires. Les tomates Kumato® proviennent de plants spéciaux qui produisent naturellement des fruits foncés mais extraordinairement fruités. Cela est dû à leur niveau de "degrés Brix" (leur fraction de glucose et de fructose), bien plus élevé que pour les tomates rouges traditionnelles. Du sucré au salé, de la croque-au-sel à une préparation plus élaborée, elle présente un goût fruité, une saveur de tomate mûre accompagnée d'un parfum frais de tomate "juste récoltée", caractéristique de la variété ancienne dont elle est issue.

- **Sa chair** : la tomate Kumato® surprend par un bon équilibre entre une chair ferme pourtant bien juteuse et fondante, avec "juste ce qu'il faut" de pépins. Cette qualité lui offre la particularité de bien tenir à la cuisson par exemple, ou encore de conserver l'intégrité de sa forme après avoir été mondée. Là aussi, cette caractéristique lui permet un usage "éclectique".

- **Sa peau** : sa peau bien ferme, ni trop fine, ni trop épaisse, la rend très agréable à travailler et multiplie les possibilités de recettes: en effet, la Kumato® garde son intégrité gustative avec ou sans sa peau, ce qui constitue un avantage décoratif autant que gustatif.

- **Sa valeur nutritionnelle** : la tomate Kumato® est un allié "bien-être". Elle contient particulièrement du potassium, du magnésium et des vitamines A et C. De plus, son contenu en calories est faible (31 kcal pour 150 g) et, bien entendu, elle ne contient ni cholestérol ni graisses saturées.

- **Son calendrier de production** : la tomate Kumato® est produite en France de mars à octobre, avec un pic entre avril et août.

Parole de chef !

(Serge Chenet)

"D'une couleur inattendue, elle ne nous paraît pas mûre, mais elle a un goût surprenant.

C'est une tomate très agréable à préparer.

Elle est ferme, charnue, d'une couleur verte et a un goût sucré, très doux.

Très peu acide, elle est gourmande.

Cuite, elle ne perd pas son eau et garde son moelleux.

Elle se mêle aisément aux épices et compote facilement en donnant un goût acidulé et sucré.

C'est un très bon produit."



Kumato® par...

Christian Etienne,
chef du restaurant “Christian Etienne”,
Avignon (84)

Christian Etienne et la tomate, c’est une histoire d’amour qui ne date pas d’hier. En effet, cela fait belle lurette que ce Maître Cuisinier de France, qui a fait ses armes au Ritz, propose un menu dédié à la pomme d’amour dans le célèbre restaurant étoilé avignonnais qui porte son nom, à deux pas du Palais des Papes. Lui qui considère la tomate comme “un lingot d’or” présente ici son interprétation de la tomate Kumato®.



Tartare de tomates Kumato® aux herbes, échalotes crues, vinaigrette à l'huile d'olive

Ingrédients pour 4 personnes

7 tomates Kumato®, 1 échalote, 1 bouquet de basilic, huile d'olive de la Vallée des Baux, vinaigre balsamique, sel, poivre

Progression de la recette

Mondez d'abord les tomates, puis coupez-les en quatre et ôtez les graines. Mettez-les ensuite sous presse le plus longtemps possible. Une fois les tomates sorties de presse, réhydratez-les avec l'huile d'olive. Assaisonnez enfin avec le sel, le poivre et ajoutez le basilic haché et l'échalote ciselée ainsi que quelques gouttes de vinaigre balsamique.

Disposez la préparation dans des moules ronds pour la présentation et arrosez le tout d'huile d'olive au moment de servir.

*“C’est une entrée très simple.
Le fait de presser les tomates une nuit entière
leur fait rejeter tout le “trop d’eau”
qu’elles contiennent. En les réhydratant
avec une bonne huile d’olive,
elles vous laissent un parfum
encore plus délicat et plus agréable,
surtout avec les tomates Kumato®.”*



Kumato® par...

Serge Chenet,
chef du restaurant "Entre vigne et garrigue",
Pujaut (30)

La réputation de Serge Chenet n'est plus à faire : Meilleur Ouvrier de France, Maître Cuisinier et membre titulaire de l'Académie Culinaire de France, ce passionné transmet aussi volontiers quelques-uns de ses secrets au cours de formations culinaires destinées aux professionnels. Lui qui est passé par les plus grandes maisons françaises avant d'ouvrir son restaurant étoilé à Pujaut "Entre vigne et garrigue", nous régale avec sa vision de la tomate Kumato®.



Tomate Kumato® rôtie, carpaccio di vitello et foie gras de canard au naturel, marmelade de tomates aux épices

Ingrédients pour 4 personnes

2 tomates Kumato® en quartiers, 1 foie gras au naturel, graisse de canard, sel, poivre

Marmelade de tomates

2 tomates Kumato®, 40 g de sucre, 1/4 de citron, 2 baies de genièvre, 1 anis étoilé, 1 bâton de cannelle, 1 clou de girofle, 4 caprons espagnols

Carpaccio de veau

4 belles tranches de tomate Kumato®, 8 tranches fines de noix de veau cru, 20 g de câpres capucine, 8 feuilles de coriandre fraîche, herbes fraîches du jardin (cerfeuil, ciboulette, basilic), 1 cuillerée de jus de citron, huile d'olive vierge, fleur de sel, poivre du moulin

Vinaigrette

Huile d'olive vierge, jus de citron, sel et poivre

Progression de la recette

Pour le foie gras confit

Dénervéz le foie gras, puis assaisonnez-le de sel et de poivre (12 g de sel & 5 g de poivre par kg de foie gras). Laissez mariner 12 heures. Reformez le foie gras, ajoutez dessus une cuillerée de graisse de canard, avant de mettre sous papier film. Roulez-le en cylindre une première fois, puis une deuxième fois au papier film.

Pochez le foie dans une casserole d'eau que vous aurez portée à 50 °C et amenez-le à une température de 40 °C à cœur. Une fois la température atteinte, mettez le foie gras dans une bassine d'eau glacée (le foie gras est toujours dans son film) et placez-le au réfrigérateur. Après 48 heures, sortez votre foie gras de son film et coupez-le en 4 tranches.

Pour la marmelade de tomates

Mettez vos 2 tomates dans un sautoir avec le sucre, le citron et les épices indiquées précédemment et faites cuire le tout rapidement, à feu vif. Après avoir retiré les épices, mixez les tomates.

Pour le carpaccio de veau

Coupez les tranches de veau en fines escalopes, puis faites-les mariner avec un trait de jus de citron, du sel et du poivre. Ajoutez l'huile d'olive vierge et les câpres capucine. Au moment de dresser, agrémentez la préparation avec des herbes fraîches du jardin (cerfeuil, ciboulette, basilic...). Coupez ensuite 4 grosses tranches de tomate Kumato®. Préchauffez une poêle antiadhésive contenant un peu d'huile d'olive vierge et posez les tranches dans la poêle très chaude. Enfin, salez, poivrez et faites cuire vos tranches de tomate sur les 2 faces.



Posez sur une assiette les tranches de tomate chaudes, disposez dessus les escalopes de veau et ajoutez les herbes fraîches et la fleur de sel. D'autre part, coupez une tomate en quartiers et assaisonnez de vinaigrette précédemment préparée. Dressez les quartiers en rang sur lequel vous poserez une tranche de foie gras confit, que vous assaisonnerez de fleur de sel et de mignonnette de poivre. Enfin, posez à l'aide d'une cuillère un peu de marmelade de tomate Kumato® au centre de l'assiette et surmontez d'un capron espagnol pour la présentation.

Kumato® par...

Hugues Droz,
chef de l'hôtel-restaurant "Le France",
Villers-le-Lac (25)

Hugues Droz, Maître Cuisinier de France, chef étoilé du restaurant "Le France", vous propose une recette imaginée pour la tomate Kumato® à la fois simple et innovante, reflet d'une cuisine inventive aux parfums de terroir.



Gaspacho de tomates Kumato®, fraises et nuage de basilic

Ingrédients pour 4 personnes

4 tomates Kumato®, 12 fraises Gariguette, 40 g de sucre, 1 bouquet de basilic, 10 cl d'huile d'olive

Progression de la recette

Pour le gaspacho tomates et fraises

Mondez d'abord les tomates et récupérez-en la peau que vous saupoudrez de 10 g de sucre et ferez sécher au four deux heures durant. Coupez ensuite les tomates et équeutez les fraises. Ajoutez enfin 20 g de sucre et 10 cl d'huile d'olive avant de mixer le tout.

Pour le nuage de basilic

Blanchissez le basilic et ajoutez-y 10 g de sucre. Mixez, passez le liquide obtenu et transférez-le dans un bol haut. Enfin, émulsionnez la préparation pour en récupérer les bulles.

Au moment de servir, versez le gaspacho dans un récipient creux et ajoutez-y le nuage de basilic. Enfin, agrémentez de peau de tomate cristallisée.

“Le soleil brille derrière les nuages”



Kumato® par...

Romuald Royer,
chef du restaurant “Le Lido”,
Propriano, Corse

Rien ne destinait Romuald Royer à une carrière de cuisinier. Pourtant, lui qui avait commencé des études scientifiques réinvente chaque jour la cuisine corse aux fourneaux du restaurant “Le Lido”, dont sa belle-famille Pittiloni est propriétaire depuis 1932. Son secret : “travailler de bons produits, respecter des mariages simples sans fantaisies envahissantes.” Étoile montante de la gastronomie française, c’est une déclinaison choc qu’il choisit ici pour la tomate Kumato®.



Tartelette kumato®, sorbet ratatouille, eau de Kumato® et pastis-menthe

Ingrédients

Tomates Kumato®, Brocciu Corse AOC, basilic, nepita (marjolaine corse) ou menthe du jardin, pastis, lait, pâte à foncer, ratatouille, glucose, citron, huile d'olive, sel, poivre

Progression de la recette

Réalisez une "vraie" ratatouille, en cuisant les légumes séparément. Mixez-la. Pour environ 500 g de ratatouille, ajoutez 50 g de glucose et 70 g d'huile d'olive, assaisonnez et turbinez dans une sorbetière.

Réalisez une pâte en y incorporant du basilic et de la menthe. Foncez cette pâte dans des moules à tartelettes et faites cuire à blanc jusqu'à coloration. Assaisonnez le Brocciu avec du sel, du poivre, du basilic, du zeste de citron et mettez-le en poche. Mondez et épépinez les tomates pour récupérer de beaux quartiers que vous déposerez avec de l'huile d'olive dans un siphon à chantilly. Mettez une cartouche et attendez un quart d'heure. Le but de cette étape est de mettre sous pression le liquide (huile d'olive) afin qu'il pénètre au cœur du solide (Kumato®). Les tomates seront translucides après cette étape.

Mixez la pulpe des tomates restantes en assaisonnant avec du sel, du poivre et des épices. Filtrez dans un linge pour ne récupérer que l'eau des Kumato®. Infusez de la nepita (ou menthe) dans du lait, refroidir et ajoutez du pastis en qs. Mettez le Brocciu au fond de la tartelette et disposez les quartiers de Kumato® en rosace sur le Brocciu. Déposez une quenelle de sorbet ratatouille au-dessus et un petit peu d'émulsion pastis-menthe. Mettez l'eau de Kumato® dans un petit verre et servez bien glacé en accompagnement. Décorez d'une peau de Kumato® séchée ou d'une jeune pousse de nepita.



Kumato® par...

Eric Buisset,
chef du restaurant “Au souper fin”,
Frichemesnil (76)

Enfant, le repas dominical était souvent pour Eric Buisset l'occasion de faire ses premières armes en cuisine aux côtés de sa mère. Ainsi, c'est en réalisant ses premiers plats en famille qu'il a découvert sa passion pour la cuisine. Depuis, Eric Buisset a grandi. Installé depuis 25 ans dans un petit village de Seine-Maritime, il a réalisé son rêve : devenir restaurateur. À travers ses plats, c'est “une cuisine de marché, raffinée et élaborée” qu'il fait découvrir aux clients du “Souper Fin”.



Rémoulade de homard, pince et queue marinées et tomate Kumato®

Ingrédients pour 4 personnes

4 tomates Kumato®, 2 homards bretons de 500 g, asperges, salade de mesclun, herbes du jardin (ciboulette, estragon, mélisse, cerfeuil...), mayonnaise, huile d'olive infusée de basilic

Progression de la recette

Faites d'abord cuire les homards dans une nage (5 minutes pour les queues et 10 minutes pour les pinces). Décortiquez ensuite les pinces et les queues. Réservez. Mélangez la chair des homards avec une mayonnaise parfumée aux herbes du jardin et relevée d'un jus de citron.

Évidez les tomates, farcissez-les avec la préparation de chair de homard et réalisez une "marinade minute" avec un peu d'huile vierge et du citron. Faites ensuite cuire les asperges vertes à l'eau bouillante, ou à la vapeur.

Au moment de servir, faites mariner les queues de homard. Disposez ensuite sur chaque tomate une pince ainsi qu'une demi-queue de homard. Enfin, dressez l'assiette avec la salade de mesclun et décorez-la avec quelques graines d'alfalfa, les asperges cuites et un trait d'huile d'olive infusée de basilic.

"En période estivale, les tomates du jardin devenaient des petits paniers remplis de macédoine agrémentée de chair de crabe. C'est en réalisant ces premiers plats en famille que j'ai eu envie de devenir cuisinier."



Kumato® par...

Benjamin Toursel,
chef du restaurant “L’Auberge Le Prieuré”,
Moirax (47)

Élevé dans une famille d’épicuriens où la table revêtait une grande importance, la cuisine s’est imposée à Benjamin Toursel comme une évidence. Après avoir fait ses armes entre l’Angleterre, la Savoie et la proche cuisine de Michel Trama, il ouvre son propre établissement récompensé en 2008 par une étoile. Pour lui, le rôle de chef est sans ambiguïté : “on fait plaisir à des gens, on est des marchands de bonheur”.



Kumato®, mangue, ananas, citron vert et lait de chèvre

Ingrédients pour 4 personnes

Tomates Kumato®, mangue, ananas, citron vert, 2 crottins de chèvre de Chavignol, 400 g de lait entier, 100 g de livèche, 200 g d'huile de pépins de raisin, herbes fraîches du jardin (basilic, mélisse, menthe bergamote, marjolaine...)

Progression de la recette

Coupez d'abord les tomates en lamelles. Taillez ensuite la mangue et l'ananas en tous petits dés que vous assaisonnerez de citron vert en jus et en zestes.

Faites infuser les deux petits fromages de chèvre, en prenant soin de gratter la peau dans 400 g de lait entier. Mixez, passez et réservez. Mixez ensuite 100 g de livèche avec 200 g d'huile de pépins de raisin. Passez et réservez.

Étalez les tranches de tomates et répartissez dessus la brunoise mangue-ananas. Agrémentez cette préparation de quelques herbes du jardin (basilic, mélisse, menthe bergamote, marjolaine...). Dispersez sur le tout l'huile de livèche et au moment de servir, devant le convive, ajoutez le lait de chèvre obtenu comme décrit précédemment.



Bouillon glacé au basilic, Kumato®, mozzarella et sardines marinées au piment d'Espelette

par Fabrice Biasolo,
chef du restaurant "Une auberge en Gascogne", Astaffort (47).

Ingrédients pour 4 personnes

8 tomates Kumato®, 8 filets de sardine, 200 g de mozzarella di Buffala, tapenade, 1 branche de céleri, 1 botte de basilic, 1 gousse d'ail, 1 échalote, piment d'Espelette, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, poivre du moulin, sel, poivre, fleur de sel

Progression de la recette



Plongez d'abord les tomates dans 2 l d'eau bouillante pendant environ 10 secondes, puis trempez-les dans l'eau glacée avant de les monder. Coupez ensuite le haut de la tomate (coté pédoncule), évidez et réservez à l'envers sur un papier absorbant. Avec la peau, le chapeau, les pépins, la branche de céleri, la gousse d'ail et les queues de basilic, confectionnez un bouillon en cuisant tous ces différents éléments dans 0,4 dl d'eau durant 30 minutes, puis filtrez et laissez refroidir.

Découpez ensuite chaque filet de sardine en 6 petits morceaux, que vous mélangerez avec la mozzarella coupée de la même taille, l'huile d'olive, quelques feuilles de basilic ciselées, l'échalote également ciselée, le balsamique, puis salez et poivrez. Farcissez les tomates avec ce mélange et laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Répartissez les tomates (à l'envers) dans 4 assiettes creuses et versez le bouillon de basilic et une pincée de piment d'Espelette. Finissez avec un filet d'huile d'olive pour faire briller les tomates, un peu de fleur de sel et du poivre du moulin. En guise de décoration vous pouvez déposer 2 ou 3 feuilles de basilic frit et une quenelle de tapenade.

Kumato® et mozzarella version 2011 ou "Kumatorella"

par David Faure,
chef du restaurant "Aphrodite", Nice (06)

Ingrédients pour 4 personnes

8 tomates Kumato®, 4 boules de mozzarella di Buffala de 125 g, 50 g de parmesan Reggiano, 400 g de lait, 200 g de crème liquide, 2 bouquets de basilic, 1 barquette de micro-basilic, 1 gousse d'ail, 10 g de gélatine végétale, huile d'olive citrino, huile d'olive, vinaigre balsamique, sel fin, fleur de sel, poivre du moulin

Progression de la recette

Coupez d'abord 4 tomates aux $\frac{3}{4}$ et réservez les chapeaux. Taillez ensuite une belle tranche au centre de chaque tomate et réservez. Taillez enfin la partie inférieure des tomates en brunoise et creusez les chapeaux avant de réserver au frais.

Mondez ensuite les 4 tomates restantes, séparez la chair des pépins en réservant les pépins, puis mixez finement la chair avant d'y rajouter les pépins. Salez et poivrez. Ajoutez la gélatine végétale et montez à frémissements pendant 1 minute puis moulez dans un cadre inox de 14 x 19 cm et réservez au frais.



Mixez 3 boules de mozzarella avec le lait, passez au chinois étamine et ajoutez la crème avant de saler et poivrer, puis mettez dans le siphon et gazez. Taillez la mozzarella restante en brunoise et réservez le tout au frais. Gardez 44 petites feuilles de basilic et mixez le reste avec l'ail cru, le parmesan et de l'huile d'olive afin d'obtenir une consistance assez souple. Taillez des bandes de gelée de tomate de 19 x 3,5 cm et en chemiser des cercles inox (Ø 6,5 cm x 3,5 cm de haut). Déposez une rondelle de tomate au fond de chaque assiette et assaisonnez avec l'huile Citrino, le balsamique, le sel fin, la fleur de sel et le poivre du moulin. Cet assaisonnement sera le même pour la suite.

Disposez 10 feuilles de basilic lustrées à l'huile d'olive en rosace sur chaque rondelle de tomate en les laissant légèrement dépasser puis déposez les cercles inox par-dessus avant de siphonner à l'aide d'un siphon à chantilly et 2 cartouches de gaz, une première couche d'écume de mozzarella. Ajoutez une bonne cuillère de pistou et terminez avec l'écume. Fermez chaque tomate avec les chapeaux assaisonnés de l'intérieur. À la place du pédoncule, assaisonnez et ajoutez une belle feuille de basilic lustrée. Mélangez les deux brunoises, assaisonnez-les et disposez-les harmonieusement dans l'assiette en terminant par le micro-basilic et décerclez. Servez bien frais.

La Kumato® côté sud

par Axel Wagner,
chef du restaurant “Château Eza”, Eze (06).

Ingrédients pour 4 personnes

Tartare

12 tomates Kumato®, quelques éclats d'amandes fraîches, 3 cl d'huile d'olive, 1 cl de très vieux balsamique, 7 tours de moulin de poivre long de l'île de Java, une quantité suffisante de fleur de sel

Craquant de Ciabatta

4 belles tranches de pain Ciabatta (25 cm sur 2 cm), quantité suffisante d'huile d'olive à l'ail

Anneaux de parmesan

135 g de parmesan finement râpé, 27 g de farine type 55, 2 blancs d'œufs

Divers

12 belles olives de Nice ou “Taggiasca”, cristallines de tomates Kumato®, 4 petites tomates cerise, 4 petites gousses d'ail rose en chemise confites, 40 g de très bonne tapenade ou anchoïade, quelques fleurs comestibles, quantité suffisante de basilic (herbe royale)

Progression de la recette



Pour le craquant de Ciabatta :

Taillez d'abord le pain en tranches de 25 cm sur 2 cm. Appliquez ensuite l'huile à l'ail au pinceau, puis faites dorer au four à 180 °C entre deux plaques. Réservez.

Pour les anneaux de parmesan :

Passez au mixeur les ingrédients cités. Tartinez l'appareil sur du papier cuisson, découpez et faites cuire autour des cercles en inox. Cuisson 190 °C.

Pour le tartare de tomates :

Mondez les tomates et coupez leur chair en dés réguliers de 1 mm de côté que vous ferez dégorger avec très peu de fleur de sel pendant 1 heure environ. Laissez égoutter, puis assaisonnez avec les ingrédients cités. Enfin, faites frire quelques feuilles de basilic et mondez les tomates cerise.

Mille-feuille de Kumato® et son gaspacho

par Numa Muller,
chef du restaurant “Chez Caro”, Arles (13).

Ingrédients pour 4 personnes

8 tomates Kumato®, 4 mozzarellas di Buffala, 2 poivrons rouges, 4 échalotes banane ciselées, 2 gousses d'ail, 1 oignon rouge, 1 belle botte d'aneth, 1 belle botte de ciboulette, le jus d'1 citron jaune, 60 cl d'huile d'olive vierge, 4 cl de vinaigre balsamique

Progression de la recette

Pour le mille-feuille

Mondez tout d'abord quatre tomates Kumato®. Coupez-les en quatre avant de les épépiner, en conservant les pétales que vous disposerez sur une plaque allant au four après les avoir assaisonnés de sel et d'huile d'olive. Enfournez pendant 1 heure à 100 °C. Écrasez d'autre part deux mozzarellas dans un bol, ajoutez deux échalotes ciselées finement et la botte de ciboulette. Disposez successivement dans un emporte-pièce rond, deux pétales puis la mozzarella et renouvelez l'opération trois fois en finissant par les pétales.



Pour le gaspacho

Dans un mixeur, disposez une tomate, l'oignon rouge, les deux gousses d'ail et les 2 poivrons épépinés, mixez avec le jus de citron et montez avec 20 cl d'huile d'olive. Disposez sur l'assiette autour du mille-feuille le gaspacho. Dans un bol à part, mélangez des dés de tomates Kumato®, 2 échalotes ciselées, l'aneth haché et 40 cl d'huile d'olive. Déposez la préparation sur le gaspacho. Pour la finition, il est conseillé d'utiliser du basilic petite feuille qui est plus puissant en bouche.

Homard bleu en habit blanc, Kumato® et basilic

par Christophe Dupouy,
chef du restaurant “Les clefs d’argent”, Mont-de-Marsan (40).

Ingrédients pour 4 personnes

4 tomates Kumato®, 1 homard breton de 500 g, 100 g de mozzarella, 100 g de basilic, 5 cl d’eau de mozzarella, 2,5 cl de lait, 1 feuille de gélatine, piment d’Espelette, quelques fleurs comestibles, quelques feuilles de basilic (herbe royale) pour la décoration, huile d’olive vierge extra, vinaigre balsamique, coriandre, fleur de sel, poivre Penja

Progression de la recette



Pour le homard

Faites cuire le homard 7 minutes dans de l’eau de mer et du piment d’Espelette, puis faites-le refroidir avant de le décortiquer et d’en escaloper la queue.

Pour la gelée de basilic

Mixez 2 tomates à la centrifugeuse et récupérez-en l’eau. Ébouillantez ensuite le basilic dans 10 cl d’eau et mixez. Ajoutez enfin une feuille de gélatine et l’eau des tomates, puis coulez au fond d’assiettes creuses avant de mettre le tout au froid.

Pour la Kumato®

Prenez les 2 tomates restantes, mondez-les, épépinez-les et faites-en des dés. Assaisonnez la préparation avec la fleur de sel, le poivre Penja, la coriandre, l’huile d’olive vierge extra et le vinaigre balsamique

Pour le siphon mozzarella

Faites fondre la mozzarella dans le lait, ajoutez l’eau de mozzarella, mixez et filtrez dans une étamine. Mettez la préparation dans un siphon. Disposez la brunoise de tomate Kumato® sur la gelée de basilic sortie du réfrigérateur et gazez-la. Par-dessus, réalisez une rosace de homard que vous recouvrirez de mozzarella. Enfin, décorez la préparation avec une tête de feuilles de basilic et quelques gouttes d’huile d’olive vierge extra.

Kumato® farcies de foie gras

et magret de canard fumé, jus acidulé en vinaigrette

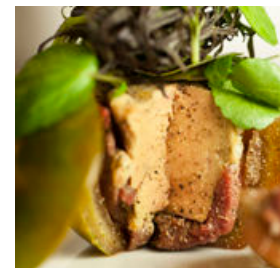
par Michel Dussau,
chef du restaurant “La table d’Armandie”, Agen (47).

Ingrédients pour 4 personnes

4 tomates Kumato®, 1 foie gras (250 g environ), 500 g de graisse de canard, 8 tranches de magret fumé (fines), 100 g de salade de mesclun, 0,50 dl d’huile d’olive vierge

Progression de la recette

Assaisonnez le foie gras cru avec du sel et du poivre et laissez-le reposer 3 ou 4 heures. Pendant ce temps, videz les tomates avec une cuillère à pomme parisienne, récupérez leur chair et mixez-la. Versez-la dans une casserole et portez à ébullition. Passez ensuite dans un linge et pressez afin de récupérer l’eau de tomates. Remettez ensuite cette eau sur le feu et faites réduire à glace. Débarrassez et réservez au frais.



Mettez la graisse de canard dans un grand récipient et faites la fondre à feu doux. Quand la température de la graisse a atteint 65 °C, plongez-y le foie gras et maintenez-le ainsi pendant 45 minutes. Reprenez les tomates vidées et salez-en l’intérieur. Posez-les au fur et à mesure, retournées, sur une grille afin de les faire dégorgier. Laissez reposer ainsi pendant une heure au minimum. Ensuite, essuyez-les et tapissez chaque intérieur de tomate avec 2 tranches de magret fumé. Ôtez le foie gras de la graisse et tant qu’il est chaud, découpez-le en morceaux. Farcissez les tomates avec ces morceaux de foie gras. Refermez chaque tomate avec son chapeau. Il est recommandé de passer les tomates, en sachets, dans une machine sous-vide afin de retirer tout l’air. Laissez reposer deux jours. Au bout de ce laps de temps, ouvrez les poches et déposez les tomates sur les assiettes de service, 30 minutes avant de les servir. Reprenez la réduction de jus de tomate et montez-la à l’huile d’olive afin d’obtenir une sauce vinaigrette.

Dressez, sur chaque assiette, un dôme de salade mesclun à côté de la tomate farcie. Assaisonnez le tout avec la vinaigrette de jus de tomate. Servez aussitôt.

Kumato® pulpe et pépins en gelée, émulsion de Burrata au basilic

par Patrice Hardy,
chef du restaurant “La truffe noire”, Neuilly-sur-Seine (92).

Ingrédients pour 4 personnes

5 tomates Kumato®, huile d'olive extra vierge, fleur de sel, poivre Sarawack

Gelée “eau de pépins”

125 g d'eau de pépins, 12,5 g de vinaigre de vin vieux, 7,5 g de jus de citron jaune non traité, 2,5 g de feuilles de gélatine, sel fin

Vinaigrette à la tomate

150 g de chair de Kumato®, 15 g de moutarde de Dijon, 50 g d'huile d'olive, 20 g de vinaigre de vin vieux, 10 g de vinaigre de Xérès, 1 g de gellan (gélifiant), sel fin, poivre du moulin

Spuma Burrata/basilic

125 g de Burrata, 1 botte de basilic, sel fin

Progression de la recette

La veille de la préparation, mettez des feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau.

Coupez les Kumato® en quartiers, environ 6 morceaux selon la grosseur des tomates, après les avoir lavées et ôté le pédoncule. Retirez les pépins et gardez l'eau des tomates.

Pour la vinaigrette à la tomate

Émondez et épépinez d'abord les tomates (gardez les pépins et l'eau de tomate pour la gelée). Mixez ensuite la pulpe avec la moutarde, les 2 vinaigres, l'assaisonnement et montez à l'huile d'olive vierge première pression plutôt fruitée. Faites bouillir 1 minute avec le gellan et débarrassez dans une plaque de 5 mm pour tailler, une fois l'appareil bien pris, des cubes de 5 mm d'épaisseur.

Pour la gelée “eau de pépins”

Faites chauffer l'eau de tomate. Retirez du feu et placez-y la gélatine à fondre. Passez-la ensuite sur les pépins avec le vinaigre de vin vieux, du jus de citron jaune et ajoutez du sel fin. Faites prendre le liquide au réfrigérateur pour obtenir une gelée mollette.

Pour le spuma

Mixez d'abord la Burrata, le sel fin et les feuilles de basilic, avant de couler le mélange obtenu dans un siphon que vous placerez au réfrigérateur (avec 1 seule cartouche au moment de servir). Dressez sur une assiette les tomates Kumato® coupées en quartiers et épépinées. Assaisonnez la préparation de fleur de sel, poivre du moulin et un filet d'huile d'olive. Reformez un dôme et nappez légèrement de gelée aux pépins avant d'ajouter les dés de vinaigrette de tomates intercalés d'émulsion de Burrata au basilic, autour des tomates.

Mettez le reste de spuma en saucière agrémenté d'une pluche de basilic. Enfin, ajoutez une quantité suffisante de fleur de sel et un tour de poivre Sarawack sur le dôme de tomate Kumato®.



Balade autour de la Kumato®

par Aymen Hadiji,
chef du restaurant “Le Hameau des Baux”, Le Paradou (13).

Ingrédients pour 4 personnes

Crumble à la tomate séchée

2 tomates Kumato®, 250 g de beurre, 250 g de farine, 250 g de poudre d'amande, sel

Tartare à la tomate

4 tomates Kumato®, 2 échalotes, ½ botte de cébettes, huile d'olive, sel, poivre du moulin

Sorbet fraise tomate (pour 1 l)

2 kg de tomates Kumato®, 250 g de fraises, 175 g de sucre

Granité de basilic

100 g d'eau, 60 g de sucre, ½ botte de basilic

Gaspacho de tomates

5 tomates Kumato®, 100 g de vinaigre de Xérès, 5 g de sel, 2 g de poivre du moulin

Fondue de tomates

2 tomates Kumato®, 1 gousse d'ail, ½ oignon, bouquet garni, huile d'olive, sel, poivre

Progression de la recette

Pour le crumble à la tomate séchée

Laissez d'abord le beurre à température ambiante avant de le mixer jusqu'à obtenir un beurre pommade. Incorporez progressivement la farine et la poudre d'amande et salez. Faites sécher les tomates au four et passez-les au mixeur jusqu'à l'obtention d'une poudre que vous mélangerez à l'appareil. À l'aide de cercles, disposez l'appareil et faites cuire au four 10 minutes à 180 °C.

Pour le tartare de tomates

Coupez les tomates en brunoise, assaisonnez-les et ajoutez 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Ciselez les échalotes et les cébettes entières avant de les incorporer.

Pour le sorbet fraise-tomate

Ôtez le pédoncule des tomates, mixez-les et passez-les au chinois. Récupérez l'eau ainsi obtenue et faites-la bouillir avec 175 g de sucre pendant 15 minutes. Répartissez la préparation obtenue sur les fraises mixées préalablement. Laissez refroidir la préparation 4 heures en cellule avant de passer au pakojet.

Pour le granité basilic

Faites tout d'abord bouillir l'eau en y ajoutant le sucre. À ébullition, incorporez la botte de basilic, recouvrez et laissez infuser pendant une heure. Mettez en cellule 4 heures. Enfin, grattez avec le dos d'une cuillère à soupe.

Pour le gaspacho de tomates

Enlevez le pédoncule des tomates, puis mixez les tomates entières. Rajoutez progressivement le vinaigre de Xérès, le sel et le poivre. Placez le tout au réfrigérateur.

Pour la fondue de tomates

Ôtez le pédoncule des tomates, mondez et épépinez-les. Faites suer l'oignon dans l'huile d'olive et rajoutez la tomate. Incorporez l'ail chemisé, le bouquet garni et laissez mijoter pendant 2 heures. Enfin, salez, poivrez et laissez égoutter à l'aide d'un papier Tork.



Kumato® farcie d'une rémoulade d'écrevisses

par Louis Monnier,
chef du restaurant "Léa", Montrevel-en-Bresse (01)

Ingrédients pour 4 personnes

6 tomates Kumato® (dont 2 plus mûres), 40 pièces d'écrevisses, mayonnaise au curry, échalotes, herbes du jardin (estragon, ciboulette, basilic vert et rouge), vinaigre de cidre, vinaigre de vin rouge, poivre mignonette

Progression de la recette



Mélangez tout d'abord une cuillère à café d'estragon, une échalote hachée et ½ cuillère de poivre mignonnette, réduites à sec dans 10 cl de vinaigre de vin rouge, puis réservez. Décortiquez ensuite (en enlevant le boyau noir) les quarante pièces d'écrevisses avant de les faire cuire 5 minutes à l'huile d'olive. Réservez un peu d'huile de cuisson.

Réalisez ensuite une mayonnaise très ferme parfumée au curry et rincez les tomates avant de les sécher. Enlevez le pédoncule délicatement, coupez le côté opposé, évidez-les soigneusement.

Salez-les, poivrez-les et placez-les à l'envers pour les faire dégorger. Avec les deux tomates plus mûres, taillez des dés, que vous assaisonnerez de deux cuillerées d'huile de cuisson des écrevisses et de vinaigre de cidre, de sel et de poivre.

Dans un saladier mélangez enfin la réduction d'échalotes et la mayonnaise. Incorporez les queues d'écrevisses à cette préparation et farcissez-en les tomates. Remplacez les chapeaux. Répartissez la brunoise au fond de chaque assiette, déposez la tomate farcie et décorez de basilic vert et rouge en parsemant l'assiette de ciboulette ciselée.



Les Paysans de Rougeline remercient...

- Les agronomes passionnés de Syngenta Semences
- Les cuisiniers passionnés qui ont consacré du temps, de l'énergie et de la créativité à imaginer des recettes avec les tomates que nous avons été si fiers de leur présenter et particulièrement Christian Etienne, Serge Chenet, Hugues Droz, Romuald Royer, Eric Buisset, Benjamin Toursel, Fabrice Biasolo, David Faure, Axel Wagner, Numa Muller, Christophe Dupouy, Michel Dussau, Patrice Hardy, Aymen Hadiji, Louis Monnier...



Conception générale : made in mouse® (www.madeinmouse.com)

Photographies : Virginie Ovessian (www.virginieovessian.com)

Merci à Cathy Androvandi-Ginoux, Vincent Bayol, Gilles Bertrandias, Patrick Blancuzzi, Marie-Ange Boichu, Maxime Breton, Jean-Philippe Briand et son grand-père Bruno, Jérémie Chabanis, Karine Iacovella, Apolline Lafarguette, Thomas Leïchlé, Pablo Magee, Chiara Milani...





www.kumato.com
www.rougeline.com