

01



les recettes de Jacques MAXIMIN

Niveau assez technique / Recette réalisée par Jacques Maximin et son chef de l'époque Laurent Poulet

SOUPE DE TOMATES ROMA, ECREVISSSES ET VINAIGRE DE XÉRÈS TARTINE GRILLÉE FROTTÉE À L'AIL

Version restaurant Jacques Maximin à Vence (2000)

LEGUMES & CRUSTACES / ENTREE

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

15 pièces Tomates Roma
2 pièces oignons blancs nouveaux
36 pièces écrevisses
1 botte de basilic
huile d'olive, vinaigre de Xérès
fleur de sel, poivre du moulin
sel de céleri
6 belles tranches de pain de campagne
1 gousse d'ail
eau minérale plate
garniture court bouillon :
1 carotte, 1 oignon blond, 1 bouquet garni,
queues du basilic, 1/4 l vin blanc,
gros sel, 1 cuillère à café de poivre noir en grain.

L'ASTUCE DU CHEF

Si vous manquez de temps, vous pouvez mixer une partie de la pulpe de tomate (1/3 env.) avec des glaçons, en diminuant la quantité d'eau minérale, afin d'avoir la soupe suffisamment fraîche.

LES PIÈGES À ÉVITER

La soupe de tomate pas assez froide.
Les écrevisses trop cuites.

UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Un côte de Provence rosé.

POUR LA PETITE HISTOIRE

Comme souvent, cette recette a été imaginée "au moment" par Jacques Maximin :
il restait dans le frigo du garde-manger des tomates Roma, dans le frigo du poisson une poignée d'écrevisses vivantes, sur le plan de travail de l'office des serveurs, 1/4 évian frais, sur le four du pâtissier un morceau de pain...
les ingrédients étaient là, l'imagination du Chef a fait le reste.





PRÉPARATION

- 1 - Châtrer puis cuire les écrevisses dans un court bouillon aromatisé comme il se doit.
Décortiquer les queues puis les réserver au frais dans un trait d'huile d'olive, de sel et poivre.
Concasser le basilic. Réserver.
- 2 - Hacher très finement les oignons blancs,
les rincer à grande eau, presser au travers d'un linge puis réserver.
- 3 - Monder toutes les tomates. En réserver une pour les tartines grillées.
Couper le reste en deux, puis les évider.
Hacher finement la chair jusqu'à obtention d'une pulpe homogène.
Saler légèrement puis laisser s'égoutter au travers d'une étamine.
- 4 - Réalisation de la soupe :
réunir dans un récipient,
la pulpe de tomates, les oignons hachés, saler au sel de céleri, poivrer.
Ajouter l'eau minérale plate, le vinaigre, l'huile d'olive, le basilic frais.
Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 5 - Dresser dans une assiette creuse, les queues d'écrevisses harmonieusement disposées.
Poivre du moulin.
Accompagner d'une belle tranche de pain de campagne grillée,
frottée à l'ail puis avec la tomate réservée précédemment.
- 6 - Terminer d'un trait d'huile d'olive fruitée sur la soupe et la tartine au moment de l'envoi.