



Les Saveurs du Bois du Roc



## Tartare de tomates au sésame

**Pour 4 personnes    Temps de préparation 10 min**

### Ingrédients :

- 1.5kg de tomates
- 20g de tomates confites
- 10 cl d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe de sésame
- 3 œufs
- 10 cl de crème de soja
- Sel, poivre

1. Entailler la peau des tomates d'une croix et les plonger dans l'eau bouillante 20 secondes,
2. Les peler, les couper en quartiers et enlever les pépins,
3. Recouper la pulpe en petits dés et laisser égoutter dans une passoire,
4. Pendant ce temps, tailler la tomate confite en petits dés, mélanger délicatement au tartare de tomate,
5. Arroser d'huile de sésame et laisser macérer 10 minutes,
6. Pendant ce temps, faire griller le sésame à la poêle,
7. Casser les œufs dessus et ajouter la crème de soja, saler et poivrer,
8. Dresser les tartares dans des assiettes et disposer un peu d'œuf brouillé au sésame au milieu, servir bien frais.

Bon appétit !