

## Granité de tomates sur tomates



Mise en place et préparation:  
env. 20 min

Prise au congélateur: env. 4 h

Entrée pour 6 personnes

---

**300 g de tomates charnues,**  
en morceaux

**1 piment mi-fort rouge,**  
épépiné, en morceaux

**1 citron bio,**  
un peu de zeste râpé

**2 c. s. de gin**

**1½ c. c. de sucre brut**

**2 pincées de sel**

---

**400 g de tomates de  
différentes couleurs,**  
en tranches

**½ concombre,**  
en rondelles

**100 g de crème fraîche**

**2 c. s. d'huile d'olive**

**2 c. s. de crema di balsamico**

**2 c. s. de basilic,**  
coupé grossièrement

**¼ de c. c. de fleur de sel**

**un peu de poivre**

---

1. Mixer les tomates et tous les ingrédients, sel compris, passer au tamis dans un bol en inox. Laisser prendre la masse env. 4 h à couvert au congélateur en raclant quatre fois avec une fourchette jusqu'à formation de cristaux.
2. Répartir les tomates et le concombre sur des assiettes. Répartir dessus crème fraîche, huile et crema di balsamico. Parsemer de basilic, fleur de sel et poivre. Dresser le granité dessus.

**Portion:** 235 kcal, lip 15 g, glu 13 g, pro 2 g

