

Cappuccino glacé tomate-mozza



Pour 4 personnes

 **10 à 20 minutes**

Moyen

INGRÉDIENTS

1 boule de mozzarella de bufflonne

20 cl de crème liquide entière

1 kg de tomates grappe

1 oignon nouveau (avec fanes)

Jus d'un demi citron

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

1 pointe de piment d'Espelette

6 feuilles de basilic frais

1 - Tailler la moitié de la boule de mozzarella en cubes (conserver l'autre moitié au frais dans son petit lait).

2 - La mixer finement avec la crème liquide (dans un blender ou au liseur plongeant dans un grand verre doseur). Verser dans un siphon à chantilly. Percuter 1 cartouche et placer au frais.

3 - Laver puis tailler les tomates en gros quartier. Les mixer au blender avec l'oignon nouveau (taillé en quartiers), le jus de citron et l'huile d'olive. Saler, poivrer. Épicer d'une pointe de piment d'Espelette. Réserver au frais dans un saladier environ 1 h.

4 - Ciseler le basilic et le mélanger à la soupe de tomates (en garder quelques filaments pour la décoration).

5 - Dresser les cappuccinos dans des tasses transparentes, la soupe d'abord puis un nuage de chantilly à la mozzarella. Décorer d'un peu de basilic ciselé.