

# TARTINE DE TOMATE ET AUBERGINE AU CROTTIN DE CHAVIGNOL

Pour 4 personnes

## Ingrédients :

1 crottin de Chavignol demi-affiné  
6 tomates bien mûres  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 branche de thym  
1 cuil à café de concentré de tomate  
2 ½ feuilles de gélatine  
4 œufs de caille  
2 cuil à soupe d'huile d'olive  
2 tranches de pain au levain  
Poivre du moulin, sel fin, sucre semoule, pointes de ciboulette

## Préparation :

Laver et monder les tomates. Couper en quartiers et séparer la chair du cœur. Mixer les cœurs, de tomate avec 1 cuillère à soupe d'eau et un peu de sel. Mettre à égoutter dans une gaze.

Détailler la chair en dés ; ciseler l'oignon ; étuver à l'huile d'olive avec un peu de sel ; ajouter l'ail fendu en deux, la pincée de sucre et la cuillère de concentré de tomate ; laisser un peu « torrifier » puis ajouter les dés de tomates et laisser cuire jusqu'à l'obtention d'une compotée.

Dédoubler les tranches de pain au levain, tailler à l'emporte-pièce 4 disques et faire dorer à l'huile d'olive ; cuire les œufs de caille « au plat » et tailler à l'emporte-pièce afin d'obtenir un cercle parfait.

Récupérer le jus clair de tomate, le chauffer légèrement et y adjoindre la gélatine préalablement trempée ; bien faire dissoudre sans fouetter.

Dans des ramequins, tapisser de compotée de tomate et couler la gelée claire ; faire prendre légèrement puis disposer les croûtons surmonter d'un œuf de caille « miroir » ; couler le restant de gelée et finir par les pointes de ciboulette.

Entreposer au réfrigérateur.