

**SUR UN SABLE AU CANTAL,
PREMIERES TOMATES CONFITES ET CANTAL JEUNE
JUSTE FONDU**

Jérôme Cazanave

Le Jarrousset

55 g de beurre
2 g de sel fin
40 g de poudre d'amandes
90 g de farine
50 g de vieux cantal râpé
1 jaune d'œuf
8 tomates
0,1 l Huile d'olive
1 branche de thym et 1 gousse d'ail
100g de cantal jeune

Réaliser la pâte à sablé :

Mélanger le beurre, le sel, la farine, la poudre d'amandes et l'œuf
Abaïsser et donner une forme (rectangle rond.)
Cuisson 25 minutes à 100°C (th 3) et 5 minutes à 150°C (th 7)

Confire les tomates :

Plonger les tomates dans de l'eau bouillantes 20 secondes et les rafraîchir dans de l'eau froide.
Les éplucher, les couper en 4, les épépiner et les poser sur un plat allant au four.
Saler, poivrer, sucrer légèrement, huiler légèrement à l'huile d'olive et cuire 2 heures à 80°

Finition:

Tailler le cantal jeune en copeaux.
Poser harmonieusement sur chaque sablé, tomates et cantal.....
Cuisson 150 °6 minutes
Dressage quand le cantal est fondu