

Tartare de tomate, épinards, grissinis au cumin

Pour deux personnes

100 g de pâte à pain

1 jaune d'œuf

3 pincées de cumin fraîchement moulu

3 tomates

1 poignée de jeunes feuilles de céleri branche

4 pincées de fleur de sel

Poivre fraîchement moulu

1 filet d'huile d'olive

1 cuillerée à soupe de vinaigre de Banyuls

1 sachet de pousses d'épinard Bonduelle

Sur le plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte finement, coupez de longues lanières de la taille d'un crayon de couleur, badigeonnez-les de jaune d'œuf battu et parsemez-les avec un peu de cumin moulu. Enfourez les grissinis 10 minutes à 200°C.

Incisez légèrement les tomates mûres à souhait, cinq secondes dans de l'eau bouillante puis aussitôt dans de l'eau glacée. Après cette étape, les tomates s'épluchent facilement. Coupez-les ensuite en quartiers, retirez les pépins et taillez-les en petits cubes. Ajoutez les jeunes feuilles de céleri branche et assaisonnez le tout de fleur de sel, de poivre fraîchement moulu, d'huile d'olive et de vinaigre de Banyuls.

Dressez le tartare de tomates dans des cercles individuels à pâtisserie (à défaut, utilisez un ramequin bien huilé) pour former un joli palet. Assaisonnez légèrement les jeunes pousses d'épinard et dressez-les sur les tartares, comme un dôme, le plus haut possible. Accompagnez avec le reste des pousses d'épinards et les grissinis dorés.

