 **Mignardises à la tomate**



**Pour 35 mignardises**

**- 1,200 kg de tomates mûres**  **- 3 petites échalotes** **- 2 gousses d'ail**
**- 1 belle branche de basilic** **- 5 pétales de tomates confites**
**- 3 œufs** **- 130 g de crème fraîche**
**- 50 g de parmesan râpé** **- ½ càc de curcuma**
**-** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) **- poivre du moulin - huile d'olive
- quelques tomates cerises**

**Empreintes à mini tartelettes** - **Préchauffage du four à 180°C **

Ébouillanter les tomates, les rafraîchir, les peler. Les couper en quatre puis les épépiner.
Éplucher et hacher finement les échalotes. Éplucher, dégermer et hacher l'ail finement.
Couper les quartiers de tomates épépinés en dés très fins.
Les mettre dans une passoire et les laisser s'égoutter au dessus d'un saladier.
Mettre les échalotes à [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans un filet d'huile chaude.
Ajouter les dés de tomates et l'ail haché, bien remuer et laisser réduire et s'assécher en remuant de temps en temps pendant une vingtaine de minutes pour obtenir une sauce épaisse.
Assaisonner et laisser tiédir.
Égoutter les tomates confites et les couper en dés. Ciseler les feuilles de basilic.
Mélanger les œufs avec la crème et le curcuma.
Ajouter le parmesan, les dés de tomate et le basilic.
Incorporer enfin la compotée de tomate et rectifier l'assaisonnement.
Remplir les empreintes et déposer une demi-tomate cerise sur chacune.
Enfourner pour 20 minutes.
Laisser refroidir avant de démouler très délicatement.
Servir tiède ou froid pour l'apéritif ou en entrée comme moi sur une assiette gourmande en annonçant "la tomate dans tous ses états".