

*Le Hors Série  
Tomates  
de Chefs & Saveurs :  
30 recettes de Chefs  
pour grands et petits.*

## Caractéristiques et tarifs publicitaires

TARIFS PUBLICITAIRES	RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES
<p><b>PRIX</b></p> <p><b>4<sup>ème</sup> de couverture</b> 3 000 €  <b>2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> de couverture</b> 2 000 €</p> <p><b>Votre contact :</b>  <b>Philippe BENHAMOU</b>  Tél. 05 63 24 22 86  Port. 06 60 93 82 51  E-mail : philippe.b@groupehugoedition.com</p>	<p><b>Périodicité :</b> Annuel  <b>Parution :</b> juin  <b>Format :</b> 195 x 225  <b>64 pages intérieures sur 170 g</b>  <b>Couvertures dos carré collé sur 350 g</b>  <b>Trame :</b> 150 lpi  <b>Tirage :</b> 20 000 ex  <b>Diffusion :</b> MLP</p> <p>Frais techniques à la charge de l'annonceur</p> <p>Pour des informations techniques, graphiques ou l'envoi de vos données informatiques,  Contact : Jérôme Guillet  jerome.g@groupehugoedition.com</p>

# www.chefs-et-saveurs.com

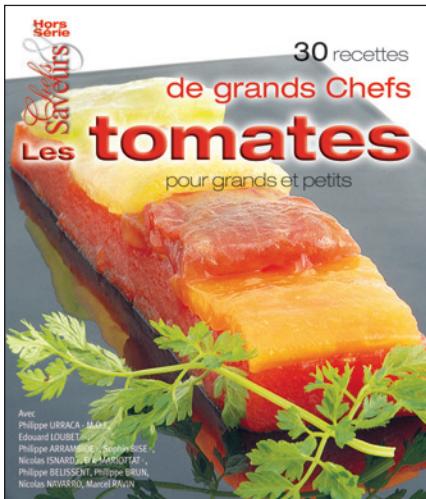
### Les magazines du Groupe



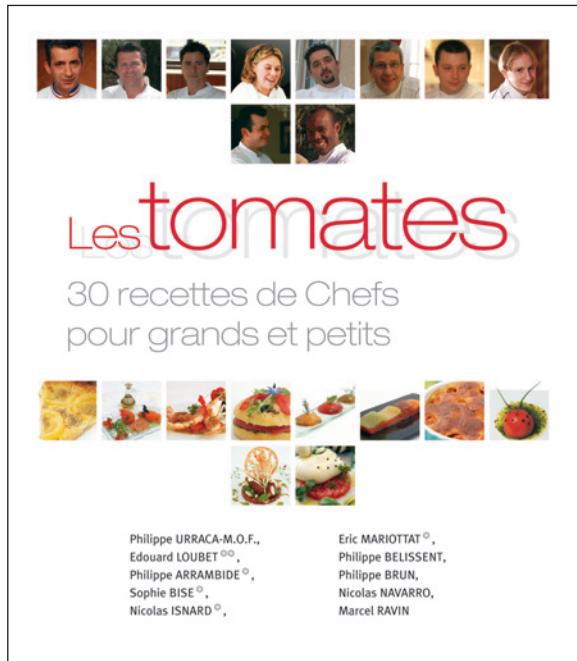
70, avenue du 10<sup>e</sup> Dragons 82000 Montauban  
Tél 05 63 24 22 86 - Fax 05 63 24 22 68  
Email : contact@groupehugoedition.com - site www.chefs-et-saveurs.com

### Les livres du Groupe





# *Le Hors Série Tomates de Chefs & Saveurs : 30 recettes de Chefs pour grands et petits.*



**Eric Mariottat** Restaurant Mariottat

# Gelée de tomate Roma aux langoustines, jus de basilic

**Pour 2 personnes**

**Ingédients**

- 5 langoustines
- 400 g (après nettoyage) de tomates Roma mûres
- 3 feuilles de gélatine
- Thym
- Persil
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 90 g de bouillon de langoustines (têtes de langoustines)
- Quelques feuilles de basilic
- Thym
- Sel, poivre Q5

**Préparation**

- Préparer votre bouillon de langoustine, avec une échalote, une gousse d'ail et le basilic.
- Faire suer l'échalote dans l'huile d'olive les éléments avec les têtes de langoustines, mouiller au vin blanc, réduire presque à sec.
- Mouiller à hauteur avec de l'eau, cuire 15 minutes.
- Passer.
- Réserver 90 g et incorporer les 8 feuilles de gélatine ramollies.

**Les tomates**

- Peeler les tomates, les couper en deux dans le sens de la longueur, enlever les pépins et les aplatis avec la paume de la main. Ajouter sel, poivre, piment d'Espelette.
- Mettre à plat dans un plat et mouiller avec le bouillon de langoustine et mettre au froid.

**Faire sauter les queues de langoustines une fois décortiquées et égouttées.**

- Préparer un papier film alimentaire, y déposer à plat les tomates avec le bouillon en gelée.
- Puis disposer en ligne les queues de langoustines, remettre dessus une couverture de chair de tomate. Ajouter tout le bouillon gelé.
- Faire un saucisson et donner cette forme cylindrique avec un papier aluminium doublé. Mettre au froid 24 heures.

**Le coulis de basilic**

- Mixer le reste du bouillon de langoustine sans gélatine avec les feuilles de basilic, passer et rectifier l'assaisonnement.
- Couper le saucisson avec les papiers pour une meilleure tenue.
- Dans un bol transparent, verser le coulis de basilic et disposer au centre votre cylindre de tomate (après avoir ôter tous les papiers !)
- C'est frais et c'est un vrai plat d'été.



Votre contact : **Philippe BENHAMOU**  
Tél. 05 63 24 22 86 - Port. 06 60 93 82 51  
**E-mail** : philippe.b@groupehugoedition.com



70, avenue du 10<sup>e</sup> Dragons 82000 Montauban  
Tél 05 63 24 22 86 - Fax 05 63 24 22 68  
Email : [contact@groupehugoedition.com](mailto:contact@groupehugoedition.com)  
site : [www.chefs-et-savoirs.com](http://www.chefs-et-savoirs.com)