

*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>4<sup>ème</sup> de couverture 3 000 €</p> <p>2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> de couverture 2 000 €</p>	<p><b>Périodicité :</b> Annuel</p> <p><b>Parution :</b> juin</p> <p><b>Format :</b> 195 x 225 64 pages intérieures sur 170 g Couvertures dos carré collé sur 350 g</p> <p><b>Trame :</b> 150 lpi</p> <p><b>Tirage :</b> 20 000 ex</p> <p><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>

Votre contact :

**Philippe BENHAMOU**

Tél. 05 63 24 22 86

Port. 06 60 93 82 51

E-mail : philippe.b@groupehugoedition.com

**www.chefs-et-saveurs.com**

### Les magazines du Groupe



### Les livres du Groupe



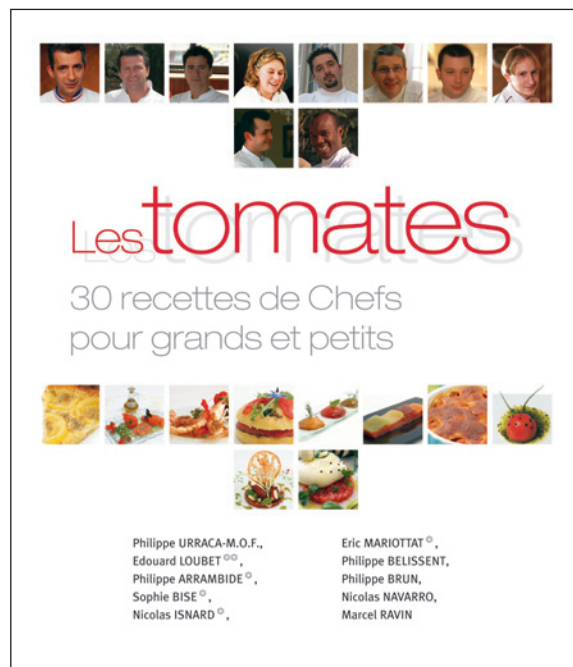
70, avenue du 10<sup>e</sup> Dragons 82000 Montauban

Tél 05 63 24 22 86 - Fax 05 63 24 22 68

Email : contact@groupehugoedition.com - site www.chefs-et-saveurs.com



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



**Edouard Loubet** Bastide de Capelongue

### Le sorbet à la tomate et au basilic de Saint-Antoine

**Pour 8 personnes**

**Ingédients**

- 1 kg de tomates bien rouges et mûres
- 1 pied de basilic
- 200 g d'huile d'olive
- 2 c à soupe de sucre
- 3 c à soupe de sel
- 1 c à café de poivre
- quelques feuilles de céleri

**Préparation**

**Le Sorbet Tomate.**

- Mixer dans un récipient les tomates, le basilic, l'huile, l'assaisonnement et les feuilles de céleri. Passer le tout au gros chinois. Rectifier l'assaisonnement en goûtant et turbiner à la sorbetière. Si toutefois vous n'avez pas de sorbetière, traiter votre sorbet comme un granité : conservez-le au congélateur et remuez-le régulièrement à l'aide d'une fourchette.

**Dressage**

- Dresser dans l'assiette, décorer d'une grande branche de basilic et d'un filet d'huile d'olive avec quelques grains de gros sel.





**Eric Mariottat** Restaurant Mariottat

### Gelée de tomate Roma aux langoustines, jus de basilic

**Pour 2 personnes**

**Ingédients**

- 6 langoustines
- 400 g (papier recto) de tomates Roma mûres
- 8 feuilles de gélatine
- 1 piment d'Espelette
- 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 QS

**Préparation**

- Préparer votre bouillon de langoustine, avec une échalote, une gousse d'ail et le thym.
- Faire revenir 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**

- Peler les tomates, les couper en deux dans le sens de la longueur, enlever les pépins et les aplatir 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 (pas trop cuites), saler, poivrer.
- 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 ôté 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  
site : www.chefs-et-saveurs.com