



Fondue de tomates à la courgette fleur et caviar d'aubergine
Une recette d'Alain Passard, chef de l'Arpège

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 douzaine de tomates cerise
- 1 petite botte d'oignons nouveaux
- 1 petit fenouil
- 1 belle aubergine
- 6 courgettes fleur rondes coupées en deux
- 1 branche de sauge
- 1 branche de coriandre
- 1 petite botte d'oseille verte
- Beurre salé
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Parmesan

1. A feu très doux pendant quelques minutes, faire monter en température votre Maho nabé.
2. Déposer dans le Maho Nabé un copeau de beurre salé et long trait d'huile d'olive.
3. Faire dorer les courgettes, les tomates, les oignons à feu très doux pendant 10 à 15 minutes à couvert.

4. Pendant la cuisson, rôtir l'aubergine dans une four à 300 degrés pendant 15 à 20 minutes.
5. Ajouter dans le Maho Nabé un parfum de sauge, de coriandre et d'oseille frais et servir parsemé de fenouil cru finement ciselé, de quelques pousses de salade et d'un caviar d'aubergine que vous aurez pris soin de récupérer dans le fruit.
6. Rajouter un trait d'huile d'olive au moment de servir, un délicat et subtil voile de parmesan et une fleur de sel.