

## LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

**Pour quatre personnes:**

200 g de pommes  
200 g de poires  
75 g d'ananas  
2 g de gingembre  
4 clous de girofle  
1 g d'anis  
1 g de cannelle  
15 g de raisins secs  
2 g de zeste d'orange  
4 g de zeste de citron  
1 g de menthe  
10 g de noix  
10 g d'amandes  
10 g de pistaches  
2 gousses de vanille  
1 orange

### Tomate confite aux douze saveurs

Ciseler les pommes, poires, ananas, gingembre, noix, amandes et pistaches.

Hacher les zestes d'orange et de citron.

Disposer dans une poêlon une fine pellicule de sucre brun à caraméliser, y mettre les pommes, poires, ananas et les faire sauter à feu vif de façon à ce qu'ils soient pratiquement cuits, incorporer également dans le poêlon les zestes d'orange, de citron, le gingembre, les clous de girofle, la cannelle, les raisins secs, la menthe ciselée, les noix, les amandes, les pistaches et la vanille.

Mettre cette farce dans les tomates préalablement mondées et épépinées en ayant pris soin de faire une ouverture sur le haut.

Saupoudrer légèrement de sucre le poêlon, faites caraméliser, mouiller d'un jus d'orange et ajoutez la gousse de vanille.

Mettre les tomates dans le poêlon et cuire au four à 200° en arrosant fréquemment pendant 5 à 7 minutes selon la taille de la tomate (il est préférable d'utiliser des petites tomates).

Servez avec le jus de cuisson et une quenelle de glace vanille.

RETOUR