



Pour 6 personnes

Gaspacho au Ketchup Gastronomique

Ingrédients

9 tomates bien mûres
1 gros poivron rouge
½ concombre
1 gousse d'ail
4 oignons nouveaux
2 cuil. à soupe de **vinaigre de Xérès O&CO.**
1 jus de citron
1 tranche de pain de mie
3 cuil. à soupe de **spécialité à base d'olive & basilic O&CO.**
4 cuil. à soupe de **ketchup gastronomique O&CO.**
Piment d'Espelette O&CO.
Basilic frais
Sel
Poivre

Préparation

Peler les tomates bien mûres puis les couper en 2.
Éplucher le concombre, l'ail et les oignons, épépiner le poivron.
Passer le tout au mixer. Ajouter le pain de mie, mixer une nouvelle fois.

Assaisonner avec sel, poivre, 3 cuillères à soupe de ketchup gastronomique O&CO., 4 cuillères à soupe de spécialité à base d'olive et de basilic, 1 jus de citron, 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès et une pincée de piment d'Espelette (selon les goûts).

Laisser reposer au frais au minimum 2 heures.

Avant de servir, parsemer le gazpacho de basilic ciselé.



OLIVIERS & CO.®

Burger végétal

by
Olivier Streiff



Pour 6 personnes



Ingédients

Artichauts marinés :
5 artichauts poivrade
½ carotte
½ oignon
½ gousse d'ail
1 bouquet garni
1 petit morceau de 2 cm de gingembre
Le zeste d'un quart de citron
Le jus d'un demi-citron
1 branche de coriandre
5 cl de vin blanc
Huile d'olive O&CO.

Burger végétal :

6 pains frais pour hamburger
3 carottes
24 radis roses
1 petit radis noir
1 petit tronçon de gingembre épluché
½ oignon rouge épluché
200 gr de févettes fraîches écosées
6 pétales de tomates mi-séchées O&CO.
2 poignées de soja frais
3 poignées de roquette
Huile d'olive O&CO. Tempio del Oro, Italie
Ketchup gastronomique O&CO.
Mélange de poivres façon O&CO.
Sel

Préparation

Préparer les artichauts marinés. Tourner les artichauts, les couper en 4 et les réserver dans une eau froide légèrement citronnée pour éviter qu'ils noircissent. Tailler la carotte et l'oignon en mirepoix puis, les faire revenir à l'huile d'olive, ajouter les artichauts égouttés. Suer 2 à 3 minutes. Déglaçer au vin blanc et jus de citron. Laisser réduire de moitié, ajouter le reste des ingrédients puis mouiller à hauteur, avec de l'eau ou un bouillon. Saler légèrement et porter à ébullition. Cuire à frémissement 10 à 15 minutes. Laisser refroidir les artichauts, dans cette préparation.

Éplucher les carottes puis couper en tronçons de 4 cm. Couper en lamelles très fines à la mandoline : carottes, radis, radis noir. Hacher finement gingembre et oignon. Couper en dés les pétales de tomates séchées. Égoutter et émincer les cœurs d'artichaut. Dans un saladier, mélanger tous ces ingrédients, ajouter le soja, les févettes, la roquette. Assaisonner d'une belle pincée de poivre et de sel, arroser d'huile d'olive et de 2 à 3 cuillères à soupe de la marinade.

Couper chaque pain en deux. Badigeonner d'une belle cuillère à soupe de Ketchup la base du pain. Garnir généreusement du mélange de crudités. Refermer par l'autre moitié de pain préalablement badigeonnée d'huile d'olive. Bon Appétit !

KETCHUP

★ Gastronomique ★

by

Olivier Streiff
Le poète du goût

Remarqué par le grand public depuis sa brillante participation à Top Chef, Olivier Streiff travaille avec Oliviers&Co. depuis des années.

Après être passé par *La Bastide de Saint-Tropez*, *La Chèvre d'Or*, *Le Grand Hôtel du Cap*, *Le Maya Bay*, il ouvre son propre restaurant situé à Beaulieu-sur-Mer : « *La Raison Gourmande* ».

Fils d'agriculteur, ce poète du goût propose une cuisine amoureuse des légumes de saison, marquée par la méditerranée et le soleil. Aujourd'hui, il revisite pour Oliviers&Co. le plus emblématique des condiments à base de tomates : Le Ketchup.

Pour créer cette recette, Olivier Streiff est reparti d'une sauce épicee traditionnelle sicilienne relevée d'une délicate touche de marsala.

Faible en matière grasse et peu sucré, son extraordinaire subtilité de goûts lui permet de s'accommoder avec toutes les cuisines, méditerranéenne comme asiatique.

À l'image d'Olivier, ce ketchup sous ses traits noirs, cache un univers coloré et audacieux révélant toute notre complicité avec cet artiste raffiné au grand cœur !

Les astuces du Chef :

- ★ Sauce cocktail (mayonnaise, ketchup et cognac)
- ★ Sauce béchamel au ketchup
- ★ Comme base dans un croque-monsieur
- ★ En apéritif, fromage frais mélangé au ketchup pour farcir des petits choux salés
- ★ Dans une vinaigrette à base d'huile d'olive, tomates séchées et vinaigre balsamique
- ★ Pour laquer des ribs, aiguillettes de canard
- ★ Tartare de boeuf, de veau.



Partagez vos recettes sur Instagram #OliviersAndCoFrance



Avec Ecofolio
tous les papiers
se recyclent.

OLIVIERS & CO.®
04300 - Mane (Provence) - France
www.oliviers-co.com