

Texture game around tomato, with yuzu and miso

Matthieu Dupuis Baumal



For 1 person

Tomato ...1 Olive oil ...50ml
Pineapple tomato ...1
Japanese miso ...80g
Mizuna...50g
Japanese yuzu ...1
Shiso...5

-
1. Cut the tomatoes.
Thinly slice the regular tomato and quarter the pineapple tomato to give them a different texture.
 2. Place a spoonful of Japanese miso paste on the plate in a row.
 3. Arrange the cut tomatoes on a plate.
 4. Arrange the shiso and mizuna on the different spots.
 5. Add a touch of yuzu juice and olive oil.
 6. Lightly grate the fresh Japanese yuzu to reveal its fragrance.

Jeu de textures autour de la tomate, avec yuzu et miso

Matthieu Dupuis Baupal



servi pour 1 personne

Tomate ...1
Tomate ananas...1
Miso japonais ...80g
Mizuna...50g
Yuzu japonais ...1
Shiso ...5 feuilles
Huile d'olive...50ml

1. Couper les tomates.
Couper en fines tranches la tomate normale et coupez la tomate ananas en quartiers pour leur donner une texture différente.
2. Placer une cuillère de pâte miso japonais sur l'assiette en ligne.
3. Disposer les tomates coupées sur une assiette.
4. Disposer le shiso et mizuna sur les différents endroits.
5. Mettre une petite touche de jus de yuzu et d'huile d'olive.
6. Râper légèrement le yuzu japonais frais pour révéler son parfum.