En plus du concours du Quai des voyageurs **Où a été prise cette photo** qui fait appel à nos connaissances, voici un échange qui pourrait se poursuivre indéfiniment et qui en intéresserait plus d'un/une:

Vous avez sûrement ramené de vos pérégrinations une recette tout à fait extraordinaire ou vous êtes un maître queux dans votre cuisine.

Faites nous partager votre passion pour la bonne chaire d'ici ou d'ailleurs

La mousse de tomates de la fin de l'été pour 4 personnes

5 belles romates
3-4 c.à s. d'agar agar (algue japonaise)
du basilic
sel et poivre

les tomates vous éplucherez et épépinerez
les poserez délicatement dans le mixer avec sel et poivre, le tout vous réduirez en purée

Les déposerez avec l'agar agar dans une casserolette, porterez à ébullition durant une minutes

La préparationnn vous verserez dans de petites coupelle et metterez dans le réfrigérateur recouvert d'un film transparent durant 2 heures

Les mousses vous servirez, ornées de feuilles de basilic bien fraîches…

Mniam ...

Consultez la source sur Lonelyplanet.fr: Et si nous émoustillions nos papilles