

QUELQUES RECETTES



Recette de la confiture de Tomates vertes nature

Eplucher à l'économe, Epépiner si besoin, Couper en petit morceaux.
Pour 1 kg de tomates prévoir 300g de sucre mini. (pas plus de 500g) , Faire cuire à feu doux pour garder la couleur verte.
Temps de cuisson : une bonne heure, à vous d'estimer la fin selon vos goûts.

Recette de la confiture de Tomates vertes à l'orange ou au citron

Pour la 1° phase sans changement.

Zester le fruit (orange ou citron) non traité, Faire confire dans un sirop (30g de sucre et 3 cuillères à soupe d'eau), Ajouter la chair du fruit coupée en petits morceaux aux tomates dès le début de la cuisson, Passer un coup de mixeur à soupe pour obtenir la consistance désirée en fin de cuisson, Ajouter les zests confits puis laisser cuire encore 5 mn.

Confiture de tomates

La cuisson de la confiture de tomates demande une grande vigilance : remuez fréquemment pour ne pas brûler votre casserole. Cette recette peut sembler étrange mais le résultat est étonnant ! La tomate prend un goût différent, un peu caramélisé : un vrai régal.

Ingrédients : 1 kg de tomates bien mûres, 500 g de sucre, 1 cuillère à café de cannelle, 1 cuillère à soupe de jus de citron

Plongez les tomates 1 min dans une grande casserole d'eau bouillante puis dans de l'eau glacée. Pelez-les et coupez-les en petits morceaux.

Ajoutez le sucre, la cannelle et le citron.

Portez à ébullition et faites cuire une vingtaine de minutes sans cesser de mélanger jusqu'à obtenir une préparation assez épaisse.

Gaspacho Fraises – Tomates

Ingrédients (pour 4 personnes) 250g de fraises, 500g de Tomates, 1/2 gousse d'ail
1càs de vinaigre balsamique, 5 feuilles de basilic, sel, poivre

Peler les tomates, les épépiner et les découper en cubes. Laver et équeuter les fraises. Les découper en cubes. Verser dans votre mixeur, les fraises, les tomates, le vinaigre, les feuilles de basilic, la gousse d'ail dégermée et mixer le tout. Saler, poivrer et mélanger.

Verser dans des verrines et mettre au frais avant de servir à l'apéritif.



Tomates séchées au four

Ingrédient : Huile d'olive, 1 basilic séché ou autre mélange d'herbes ou d'épices, Poivre, Sel,
Faire préchauffer le four à 90°C. Recouvrir deux plaques de papier sulfurisé.

Laver et découper les tomates: d'abord en deux, puis en fines tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Répartir ces tranches sur les plaques.

Saler et poivrer, saupoudrer avec les herbes séchées et l'huile d'olive.

Enfourner et laisser cuire 3 à 4 heures suivant les variétés de tomates et surveiller régulièrement. Eventuellement, retirer au fur et à mesure de la cuisson.

Note de l'auteur

Utiliser des tomates de type « paste » plus sèches et si on a de la patience, on peut le faire avec des tomates cerises juste coupées en quatre. C'est encore meilleur!

Lorsque les tomates sont froides, mettez-les dans des bocaux stérilisés et rangez-les au réfrigérateur. Pour une conservation de longue durée, congelez les tomates sur des grilles et mettez-les par petites quantités dans des sachets. Une fois décongelées, couvrez-les d'huile, conservez au réfrigérateur et consommez dans la semaine.



Bon appétit !