



Fiche technique : Conservations des dernières tomates



En septembre, il est encore temps de cueillir des tomates dans son potager.

Le mieux est **d'entreposer vos tomates dans des cagettes**, **sans les faire se chevaucher**, et de laisser le tout **à température ambiante**, **à l'abri du soleil direct et de l'humidité**. **Exposées en plein soleil, elles risquent tout simplement de pourrir ! La chaleur les altérerait également.**

Jetez de temps en temps un œil à votre cagette pour vérifier qu'aucune tomate ne s'abîme. Si tel est le cas, **ôtez-la aussitôt** pour éviter qu'elle ne contamine les autres.

Emballer vos tomates vertes dans un sac en papier (ceux qu'utilisent les commerçants au marché sont parfaits !) ou dans **du papier journal** et laissez-les dans une pièce, toujours **au sec et à température ambiante**.

Attention à espacer suffisamment les fruits les uns des autres pour ne pas qu'ils ne s'écrasent et ne pourrissent pas, et **vérifiez régulièrement l'avancée du mûrissement**.

Faire mûrir les tomates vertes cueillies sans papier journal ?

Saviez-vous que la **tomate était climactérique** ? En clair, cela signifie qu'elle est **sensible à l'éthylène**, une hormone végétale qui favorise le mûrissement. Pour accélérer ce processus, une astuce consiste à **placer les tomates vertes à proximité de pommes ou de bananes, fruits qui dégagent beaucoup d'éthylène**, et qui vont donc faire mûrir vos tomates vertes plus rapidement.

Une autre méthode consiste **à faire mûrir les tomates vertes à l'envers** ! À la fin de l'été, lorsque vos tomates sont encore vertes, **déracinez les pieds puis suspendez-les à l'envers**, dans un endroit assez **lumineux et toujours à l'abri de l'humidité**. D'aucuns vous diront qu'ainsi les tomates seront plus savoureuses car elles auront puisé le maximum d'énergie dans les racines.

Et si vous avez vraiment trop de tomates vertes, pourquoi ne pas en faire de la **confiture** ? C'est l'occasion ou jamais et c'est succulent.

Que faire avec des tomates : Idées antigaspi à tester avant la fin de l'été !

Sauce très facile à préparer

Ingrédients :

- 2 gros oignons coupés grossièrement
- 2 kg de tomates équeutées, lavées, nettoyées des parties éclatées ou abîmées et coupées grossièrement
- ½ tête d'ail
- persil
- thym
- basilic
- romarin
- sel et poivre au goût
- huile d'olive

Préparation :

- Huilez le fond d'une cocotte-minute et faites-la chauffer.
- Dès que l'huile est chaude, ajoutez-y l'oignon et remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Ajoutez-y l'ail en gousse et laissez cuire 5-7 minutes.
- Mettez ensuite les tomates et écrasez-les un peu à l'aide d'une cuillère en bois.
- Faites cuire à feu fort jusqu'à ébullition et incorporez les herbes coupées.
- Mélangez et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes.
- Ensuite, filtrez et mettez la sauce se réduire à feu doux.
- Salez et poivrez. Remuez et retirez du feu.
- Laissez refroidir et transférez dans des récipients allant au congélateur.



Confiture de tomates vertes

Ingrédients :

- 2 kg de tomates vertes
- 1 kg de sucre
- un peu d'agar-agar
- 2 gousses de vanille
- 2 citrons bio (jus et zeste)

Préparation :

- Lavez et coupez les fruits en petits morceaux et mettez le tout dans une casserole.
- Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la confiture prenne (faites le test avec l'assiette froide).
- Retirez du feu et transférez directement dans des pots stérilisés.
- Mettez les couvercles et retournez.
- Conservez à l'abri de la lumière du soleil.



Cette confiture est magnifique même sur une tartine



Bonne conservation

Fiche : 🌸 2024 JDN jardins du nord

Photo : du net

Texte : Extrait d'un forum laissé à l'abandon suite au décès des administrateurs.
Merci à eux pour le travail qu'ils ont accompli.