



La tomate: mon fruit préféré!

J'ai vu meilleure saison pour la tomate au potager, heureusement qu'il y a les marchés publics pour assouvir cette envie saisonnière de s'en gaver!

Certes, les supermarchés nous offrent plusieurs variétés très attrayantes, mais rien ne vaut le goût d'une tomate murie au soleil dans le potager ou dans le champ d'un agriculteur. Je vous propose deux recettes qui feront durer le plaisir au-delà de la belle saison.

*Pour monder (peler) les tomates, il faut d'abord les laver, enlever la cicatrice du pédoncule à l'aide d'un couteau d'office et pratiquer deux petites incisions en croix de l'autre côté. Il faut ensuite les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant une dizaine de secondes, puis dans un bol d'eau glacée. Épongez-les avant de les peler.

Sauce tomate maison

Les variétés de tomates pulpeuses comme les tomates italiennes, les Brandy Wine ou autres sont idéales pour cette préparation. Une sauce que vous pourrez congeler ou mettre en conserve selon la méthode de votre choix.

Ingrédients

- Tomates mondées* en gros dés, environ 2 litres soit une dizaine de tasses
- Oignon haché, 1 gros (espagnol) ou 2 moyens
- Ail haché, 4 à 8 gousses
- Huile d'olive, 30 ml (2 cuil. à soupe)
- Feuille de laurier, 2
- Fines herbes fraîches hachées, 30 ml (2 cuil. à soupe) ou 10 ml (2 cuil. à thé) d'herbes séchées (ex.: basilic, estragon, origan, persil, romarin, thym)
- Sucre, plus ou moins 15 ml (1 cuil. à soupe) pour couper l'acidité
- Sel, de 5 à 15 ml (1 cuil. à thé à 1 cuil. à soupe) au goût
- Poivre ou flocons de piments, 3 à 5 ml (½ à 1 cuil. à thé)
- Pâte de tomate, 1 conserve de 156 ml (facultative)

Préparation

Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive, puis ajoutez les tomates, les feuilles de laurier, les fines herbes, le sucre, le sel et le poivre. Laissez mijoter le tout à feu doux (remuez régulièrement) et à mesure que du liquide remonte à la surface, prélevez-le à l'aide d'une louche. Conservez ce précieux liquide pour le servir comme consommé de tomates ou pour en faire une délicieuse soupe minestrone en y ajoutant des pâtes cuites, des légumes, des légumineuses, etc. Le but de cette démarche, c'est d'avoir une sauce plus épaisse. J'oubliais, pour une belle couleur et une texture homogène, vous pouvez passer votre sauce au pilon à pommes de terre à partir de la mi-cuisson et y ajouter une petite conserve de pâte de tomates (156 ml). Temps de cuisson: au moins une heure.

Salsa (cuite) du jardin

Rien de plus facile que de faire sa propre salsa. On la met en conserve pour les mois d'hiver et pour en offrir à nos amis. Certains l'aiment piquante d'autres pas. Je dirais que je me situe au centre. Si vous mettez les piments avec les graines, la salsa sera plus piquante. Les amateurs de sensations fortes peuvent aussi ajouter des flocons de piments, du poivre de Cayenne ou de la sauce piquante.

Ingrédients

- Tomates fraîches en dés, 1,125 litre (5 tasses) (environ 5 grosses tomates)
- Poivrons en dés, 560 ml (2 ½ tasses) (environ ½ poivron de chaque couleur: vert, rouge, jaune, orange)
- Oignons en dés, 450 ml (2 tasses) (environ 1 ½ oignon moyen)
- Piments forts épépinés hachés, 110 ml (½ tasse) ou plus au goût
- Ail haché, 60 ml (¼ de tasse) (environ 6 grosses gousses) ou plus au goût



- Coriandre fraîche hachée, 15 ml (1 cuil. à soupe) ou plus au goût
- Persil haché, 15 ml
- Vinaigre, 60 ml
- Sucre, 75 ml (¼ de tasse + 1 cuil. à soupe)
- Sel, 8 ml (1 ½ cuil. à thé)
- Cumin, 3 à 5 ml (½ à 1 cuil. à thé) au goût
- Poivre de Cayenne ou sauce piquante au goût (facultatif)
- Pâte de tomate, 30 ml (2 cuil. à soupe) ou plus pour épaissir la salsa au besoin (facultative)

Préparation

Mettez tous les ingrédients (sauf la pâte de tomate, la coriandre et le persil) dans une casserole. Portez à ébullition à feu moyen doux pour éviter que la préparation ne colle au fond. Remuez le tout régulièrement et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient cuits, mais encore légèrement croquants. Ajoutez la coriandre, le persil (la pâte de tomate et le poivre de Cayenne si nécessaire) et laissez mijoter encore 5 minutes. Remplir les pots (Mason, Bernardin) préalablement ébouillantés jusqu'à 1 cm du rebord avec la préparation encore très chaude. Mettez aussitôt les couvercles, sans trop les serrer. Une heure plus tard, serrez-les plus fermement. Donne 5 pots de 225 ml.

Bon appétit!