

Que faire avec de la tomate ?!

LA TABLE DE
Vailhac



La veille : préparer un confit d'oignon au miel

Éplucher plusieurs oignons, les laver puis les émincer le plus finement possible.

Les faire légèrement dorés dans une casserole huilée, saler et laisser mijoter très doucement (petit feu baissé) à couvert au moins 1/4h. Rajouter un petit peu d'eau si nécessaire. Rajouter une cuillère à café de miel et laisser à nouveau mijoter 10 à 15 minutes, toujours en rajoutant de l'eau si besoin.

Les oignons doivent être très cuits, fondants... Réserver au frais dans une boîte fermée.

Se conserve très bien 1 semaine, peut être ajouté à de nombreuses préparations : jardinière de légumes, viandes...

Pistou auvergnat

Dans un petit mixer ou un pilon, mouliner des feuilles de basilic avec une gousse d'ail épluchée et émincée et de l'huile (huile de colza locale convient aussi!) puis du fromage râpé (une tomme de vache locale convient très bien!).

Avec une goutte de vinaigre, le basilic s'oxyde moins.

Tarte fine à la tomate

Ingrédients : pâte feuilletée – confit d'oignon au miel – tomates – pistou auvergnat

Étaler la pâte feuilletée, y découper des rectangles (ou des ronds!) individuels, y étaler une demie cuillère à café de confit d'oignon au miel en laissant un bon cm libre tout autour, réserver au frigo.

Trancher assez finement des tomates de couleurs différentes.

Faire chauffer le four à 220°C.

1/4 d'heure avant de servir, arranger deux demi-tranches de tomates de couleurs différentes par tartelette (en laissant 1cm libre sur tous les bords, comme pour l'oignon confit), saler et enfourner. L'idéal est 10 min à 210°C puis terminer la cuisson en baissant à 180°C. On peut entrouvrir le four pour laisser échapper un peu de chaud et arriver ainsi à 180°C.

A la sortie du four, passez du pistou auvergnat au pinceau sur les tomates.

Le reste des tomates fraîches peut accompagner la tarte fine avec une simple vinaigrette avec du concombre en tranches fines ou en petits cubes.

Une soupe froide rouge

Ingrédients : - 400 g de tomates - 1 petit concombre - 1 poivron - 50 g de mie de pain (bien enlever la croûte) - 2 cuillère à soupe d'huile - 1 cuillère à café de vinaigre - 1 oignon moyen - 1 gousse d'ail - basilic (quelques feuilles suivant votre goût) - sel - piment éventuellement...

Plonger le poivron dans l'eau chaude 10 minutes (ou

au four s'il est déjà allumé au moins à 150°C) ; le sortir, le refroidir sous l'eau froide pour pouvoir l'éplucher. L'ouvrir, enlever les graines et la partie dure vers la queue.

Éplucher le concombre et l'épépiner s'il a de grosses graines. Le couper en cubes.

Couper la mie de pain et les tomates en cubes.

Mettre tous les ingrédients dans un saladier. Mettre au frigo au moins 2 h (ou toute la nuit) , mixer avant de servir avec un jaune d'œuf écrasé à la fourchette ou des très petits cubes de tomate et concombre s'il vous en reste.

Coulis et jus de tomate

Laver les tomates et les couper gros morceaux.

Faire revenir de l'oignon (ou utiliser directement le confit d'oignon au miel...) et un peu d'ail émincé puis y mettre les tomates avec les aromates choisis (locaux, c'est mieux!), saler, porter à ébullition quelques minutes.

Passer au chinois pour séparer le jus de tomate ainsi aromatisé de la chair des tomates.

Le jus peut alors être mis en bocaux et stérilisé pour l'hiver : à servir en apéritif, pour faire des sauces tomates (en mouillant un roux avec jus, sur le même principe que la béchamel mais le lait est remplacé par le jus de tomate)...

La chair des tomates peut être moulinée ou non et mise directement en bocaux et stérilisé aussi pour l'hiver....

Pour Grainaille, jardin d'accueil, le 10 septembre 2022

Marie-Claire et David Dubois