

BEIGNETS DE TOMATES VERTES FAÇON TEMPURA (PAR CHEF SIMON)

LES INGRÉDIENTS (4 PERS.)

- 8 tomates vertes
- 4 càs de fécule de maïs
- 4 càs de farine de blé
- 2 verre d'eau pétillante
- Sel et poivre



- 1) Faire chauffer l'huile dans un wok ou poêle creuse.
- 2) Pour préparer la pâte, mélanger doucement à l'aide de baguettes la farine, la fécule et l'eau pétillante dans un saladier. La pâte doit atteindre une consistance assez liquide mais capable d'adhérer aux légumes.
- 3) Garder la pâte au frais jusqu'à utilisation.
- 4) Couper de grosses rondelles de tomates vertes et les tremper dans la pâte, puis mettre dans l'huile chaude.
- 5) Déguster avec de la sauce soja, une vinaigrette ou autre. 😊

PAS ASSEZ DE TOMATES MÛRES, CUEILLEZ LES VERTES !

Les tomates peuvent être utilisées de plusieurs manières, que ce soit en chutney, confiture etc

Mais vous pouvez aussi les faire mûrir une fois récoltées. 😊

Les tomates sont **climactériques**, ce qui signifie qu'elles continuent à murir si on leur fournit de l'éthylène.

C'est un travail que remplissent à merveille les **pommes et bananes**, par exemple.

Mettez donc vos tomates, à température ambiante (+/- 20°) dans une caisse sans qu'elles se touchent trop. Ajoutez une pomme ou une banane et laissez la magie opérer... 😊

CHUTNEY DE TOMATES VERTES (PAR CUISINE AZ)

LES INGRÉDIENTS (4 PERS.)

- 500gr de tomates vertes
- 100ml de vinaigre balsamique
- 100gr de sucre
- 1 oignon
- ½ gousse d'ail
- ½ gingembre frais
- Clou de girofle, graines de fenouil, sel et poivre... selon vos goûts.



1) Stériliser des pots qui serviront à mettre le chutney.

2) Laver et peler les tomates, éplucher l'oignon, l'ail et le gingembre et couper ces légumes en dés.

3) Verser le sucre, le sel et le vinaigre dans une grande casserole. Porter le tout à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.

4) Ajouter les tomates, oignons, gingembre, ail et épices, mélanger et laisser cuire pendant 30 minutes.

5) Une fois le chutney prêt, le mettre tout de suite dans vos pots stérilisés. Fermer le couvercle et retourner les pots une à deux minutes afin de chasser l'air.

CONFITURE DE TOMATES VERTES ET CITRON (PAR MARMITON)

LES INGRÉDIENTS (4 POTS)

- 3Kg de tomates vertes
- 2.4Kg de sucre
- 3 citrons non-traités



1) Tailler les tomates et les citrons en fines tranches.

2) Disposer les tomates et les citrons dans une terrine en alternant les couches. Saupoudrer de sucre entre chaque couche.

3) Laisser macérer 24h

4) Le lendemain, verser le tout dans une casserole, porter à ébullition, puis laisser cuire pendant 2 heures en remuant fréquemment.

5) Ecumer et verser votre préparation dans des pots, puis laissez refroidir.