



Les tomates vous en feront voir
de toutes les couleurs !



NAMUR
CAPITALE



Table des matières

- 1 La culture de la tomate
- 2 Quelques variétés sous la loupe
- 3 La conservation des récoltes
- 4 Quelques recettes à savourer
- * Lexique
- * Bibliographie
- * Crédits



Edito

La tomate est devenue au fil du temps un légume de grande consommation. Un légume diront les gastronomes... un fruit répondront les botanistes ! Un légume-fruit qui se consomme cru ou cuit sous formes diverses : concentré, en sauce, en jus, en conserves, en confit, séché ou tel quel. Au-delà des variétés hybrides dont il n'est pas conseillé, pour éviter toute « surprise » génétique, de ressemer les graines, il existe un nombre important de variétés « anciennes » savoureuses, reproductibles et qui ont leur place dans nos potagers. Mais qui se soucie de la tomate verte allemande de Tante Ruby, de la tomate « Ananas » ou encore de la variété « Black Prince » ? Cette brochure vous permettra de partir à la découverte de ces variétés particulières, d'en connaître les soins culturaux et leurs qualités gustatives. Accompagnant cette brochure, un sachet de graines vous invitera à vous lancer dans la grande aventure.

Bon semis, bonne récolte, bonne dégustation !

L'Échevin de l'Environnement



1

La culture de la tomate

■ Pour bien débuter, semez vos tomates 6 à 8 semaines avant le moment de leur plantation à leur emplacement définitif. En plein air, les plants seront mis en place à la mi-mai. Dans ce cas, le semis pourra avoir lieu dans la deuxième quinzaine de mars. Sous serre ou dans un grand pot (qui peut être abrité en cas de nuit froide), la mise en place définitive peut être avancée à la mi-avril et le semis durant la deuxième quinzaine du mois de février.

■ Les graines sont d'abord semées dans une terrine ou un pot selon le nombre de semences, en les recouvrant de 5 mm de terreau. Placez le tout à une température comprise entre 18 et 25°C et à la lumière. A défaut de véranda ou de serre chauffée, un appui de fenêtre à proximité immédiate d'un radiateur fera l'affaire ! Il n'est pas inutile de recouvrir le contenant d'une plaque transparente, qui maintiendra l'humidité, et qu'on retirera sitôt les graines germées.

■ Repiquez ensuite les plantules, individuellement, en pots de 8 à 10 cm de diamètre, en enterrant la tige jusqu'à ras des cotylédons. L'élevage des jeunes plantes se fera dans un endroit le plus lumineux possible, et à une température de 15 à 20 (25) °C. Plus la température sera élevée, plus grand sera le besoin en lumière, afin d'éviter que vos plants ne filent !



Lors de la plantation, enterrez les premiers centimètres de la tige de la tomate dans le substrat, ce qui lui confèrera un meilleur enracinement.

5cm.

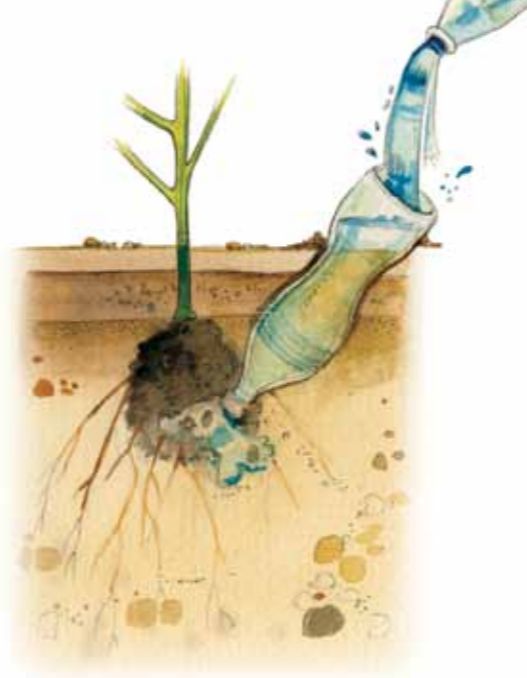


■ La culture en pots ou en bacs de terreau : réservez celle-ci, de préférence aux variétés naines, pour lesquelles un pot de 2 à 3 litres sera amplement suffisant. Les variétés à croissance indéterminée (tige de plus de 1m50) nécessiteront un pot de 8 à 10 litres minimum pour avoir une croissance normale. Dans tous les cas, ne plantez qu'un seul plant par pot, sauf si celui-ci permet de les espacer d'au moins 40 cm. Le substrat sera idéalement un bon terreau « pour légumes ». Éviter à tout prix les terreaux « premier prix » de la grande distribution car ceux-ci sont souvent de qualité inférieure. L'entretien des plantes se fera ensuite comme pour la culture en pleine terre.

■ La culture en pleine terre : Installez vos plants en respectant une distance de 50-60 cm en tous sens et enterrez la base des plantes. La tomate étant gourmande, ajoutez un amendement dans le fond du trou : une poignée de fumier sec en granulés, d'orties séchées ou fraîches, une ou deux cuillères à soupe d'engrais organique spécial tomates,... Placez un tuteur (fer à béton, bambou,...) d'au moins 1,8 m hors sol, à quelques centimètres du pied de la plante et, si possible, attachez les tuteurs par 3 ou 4 en forme de « teepee »

Lors de la croissance de cette dernière, attachez la tige principale au tuteur tous les 20-30 cm, et éliminez systématiquement les pousses naissant à l'aisselle des feuilles (« les gourmands »), sauf pour les variétés naines ou à croissance « déterminée » (en buisson) qui nécessiteront plutôt plusieurs petits tuteurs pour soutenir les branches.

■ Arrosez toujours en évitant de mouiller le feuillage afin de ne pas favoriser l'apparition de maladies telles que le mildiou. Lorsque la culture se fait en plein air et sans protection contre la pluie, pulvérisez régulièrement les plants avec un fongicide à base de cuivre, à partir de début juillet, en guise de lutte préventive contre le mildiou (tous les 7 à 14 jours). Les plants cultivés sous serre ne devraient pas être atteints par cette redoutable maladie, mais il est impératif d'aérer l'abri autant que possible dès que sa température dépasse 30°C, afin de diminuer le risque d'une mauvaise nouaison (formation des fruits) suite à l'avortement des fleurs. De plus, la pollinisation nécessitant l'intervention d'insectes (des bourdons principalement), il est utile de leur laisser une voie d'accès aux plants à visiter !



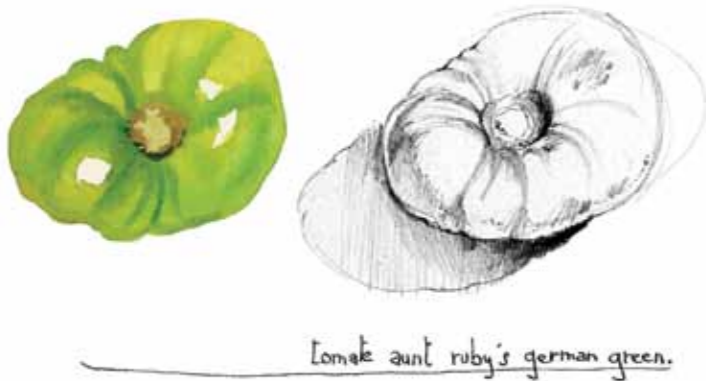
■ Les arrosages se feront selon les besoins et varient très fort en fonction des conditions météorologiques. Comptez, en pleine terre, sous serre et par temps chaud et sec, 3 à 5 litres par plante et par jour ! Plus les arrosages seront abondants, plus importante sera la production. Cependant, les plantes régulièrement assoiffées produiront des fruits certes plus petits ou moins nombreux, mais plus savoureux ! Afin de hâter la maturation des derniers fruits, à la fin août, étêtez les plantes à une feuille au-dessus de la dernière grappe de fleurs ouvertes. Les tomates qui se formeraient après cette date risquent de ne plus mûrir à temps, ou d'être nettement plus fades. Récolte et conservation des graines : mélangez la pulpe et les graines extraites des fruits à un peu d'eau si la pulpe est peu abondante.



■ Laissez ensuite fermenter la mixture à l'air libre et à température ambiante pendant 2 à 3 jours pour dissoudre le gel adhérent aux graines. Rincez ensuite les graines dans un petit tamis à thé, sous l'eau courante, jusqu'à élimination des restes de pulpe liquéfiée, puis faites sécher rapidement à température ambiante sur un morceau de papier absorbant. Vous pouvez éventuellement remplacer la fermentation par un rinçage direct des graines au tamis, suivi d'un trempage dans de l'eau de Javel diluée de moitié pendant 10-15 minutes puis d'un nouveau rinçage à l'eau courante suivi d'un séchage rapide. Cette technique est très rapide et désinfecte efficacement les semences.



Quelques variétés sous la loupe



Tomate Aunt Ruby's German Green

La tomate verte allemande de Tante Ruby

Ruby Arnold (Tennessee, USA), tenait la souche de son grand-père, immigré d'origine allemande, et l'a transmise à sa nièce. Elle est ainsi cultivée depuis plus d'un siècle aux Etats-Unis.

Plante à croissance indéterminée et vigoureuse, d'environ 2 mètres de hauteur, son feuillage de type normal est peu découpé. Elle présente généralement 2 à 3 fruits par grappe, le premier souvent nettement plus gros que les suivants. La production, comme pour beaucoup de tomates de gros calibre, est assez tardive et débute 80 à 85 jours après la plantation en pleine terre. Son rendement assez important, de l'ordre de 3 kilos par plant.



Cette tomate présente un fruit de type « beefsteak », arrondi à franchement difforme sur les plus gros fruits, qui dépassent le demi-kilo. La coloration extérieure verte est très légèrement jaunâtre à complète maturité, parfois rosée en bas de fruit. La chair verte comporte un nombre variable de petites loges contenant les graines. Elle est fondante et juteuse sans excès, sa saveur est épicée, avec un très bon équilibre sucre-acide. Il s'agit probablement d'une des meilleures tomates dites « vertes », régulièrement citées lors des concours ! Sa saveur s'apprécie le mieux lorsqu'elle est consommée crue.



→ Recettes conseillées : 5 (3 et 4)



Tomate "Ananas"

Les origines de cette variété sont peu documentées : il pourrait s'agir d'une souche dérivée de la « Ruby Gold » cultivée aux Etats Unis, au début du XXème siècle. Des versions plus modernes, de couleurs différentes, existent, dont l'Ananas Noir, création de l'horticulteur belge Pascal Moreau (1998).

Plante à croissance indéterminée, assez faible, de 1,5m de hauteur, son feuillage est de type normal. Elle présente généralement 2 à 3 fruits par grappe, le premier souvent nettement plus gros que les suivants. La production, comme pour beaucoup de tomates de gros calibre, est assez tardive et débute 80 à 85 jours après la plantation en pleine terre. Son rendement est moyen : 2-3 kilos par plant cultivé sur un axe.

Cette tomate présente un fruit de type « beefsteak », arrondi à légèrement difforme sur les plus gros fruits, de 500 gr à exceptionnellement 1 kg. Sa coloration extérieure est majoritairement jaune et orange, la chair étant un mélange de jaune, orange et rose. La coloration de l'Ananas Noir est encore plus complexe, l'extérieur



étant rouge-orange foncé tirant sur le brun, avec épaules vertes, et la chair un mélange de rouge et rose au centre, vert à la périphérie. La chair contient peu de graines, réparties dans de petites loges, avec une saveur assez douce légèrement sucrée, plus aromatique pour la variété Noire.



→ Recettes conseillées : 3 et 4



Tomate Black Prince

Prince Noir

Elle est originaire, comme la majorité des tomates dites « noires », de l'ex URSS. Elle aurait été ramenée de Sibérie aux USA dans les années 1990. Moins connue que la Noire de Crimée, elle lui est cependant supérieure en termes de saveur et surtout de productivité.

Les plants sont à croissance indéterminée, vigoureux et présentent un feuillage de type normal. Son rendement important peut atteindre 5 kg par plant. Variété assez précoce, les premières récoltes débutent 65 jours après la plantation.

La tomate Prince noir présente des grappes de 5-7 fruits ronds de 5 à 6 centimètres de diamètre, de 100 à 200 grammes, de couleur rouge brun, avec une teinte verte aux épaules. Sa structure interne « classique » comporte 3 ou 4 loges contenant le gel et les graines.



La chair, rouge foncé, est assez savoureuse, légèrement acidulée en début de maturité, plus douce et sucrée à maturité complète, comme beaucoup de tomates « noires ». Elle présente peu de tendances au fendillement.



→ Recettes conseillées : 2 et 3

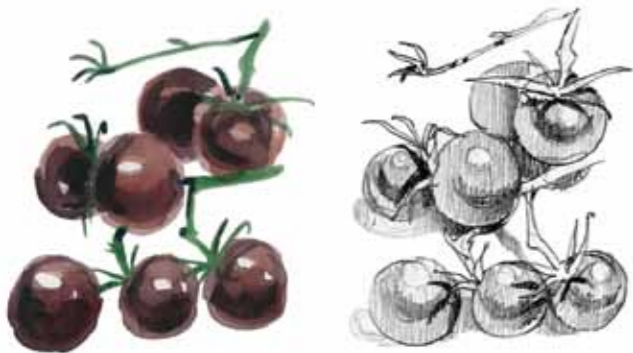


Tomate Cerise Noire

Black Cherry

La Black Cherry a été développée en Floride par Vince Sapp, à partir d'une hybridation spontanée. Proposée pour la première fois en 2003, elle a rapidement acquis une réputation d'excellence pour sa productivité et sa qualité gustative supérieure. Il ne faut pas la confondre avec les variétés similaires Black Pearl F1 (Hybride), Chocolate Cherry ou encore Brown Berry.

Le plant, à feuillage « normal », très vigoureux, peut atteindre plus de 3m de haut. Il est très productif, jusqu'à 4 kilos par pied, ce qui est exceptionnel pour une tomate cerise ! Son défaut, probablement lié à sa vigueur, est que la production commence relativement tard pour une tomate de ce calibre : 75 jours après plantation. Etant donné sa grande vigueur, cette variété peut être cultivée sur deux axes tuteurés à 40-50 centimètres l'un de l'autre. Ceci permettra de le maintenir à une hauteur raisonnable, et d'optimiser la productivité du plant.



tomate cerise noire.



Cette variété présente des grappes de 6 à 15 fruits ronds, de format « grosse cerise » (15-30 grammes). Sa couleur est rouge-rose foncé, plus brun-verdâtre sur le dessus du fruit. Les graines, entourées d'un gel verdâtre, sont réparties dans deux cavités. Son fruit est très juteux et sa saveur combine à la fois la douceur des tomates cerise – sans excès, et les arômes particuliers des tomates noires. Il s'agit vraiment d'une variété savoureuse ! Comme beaucoup de tomates cerise, les fruits ont tendance à se fendiller en cas d'arrosages irréguliers.



→ **Recettes conseillées : 1 et 3**



Tomate Artisan Blush Tiger

Blush (traduction : "tigre rougissant")

Cette tomate, pas ancienne pour un sou, illustre à merveille le résultat du travail des « petits » sélectionneurs indépendants, amoureux de la « vraie » saveur de la tomate et conscients des attentes des consommateurs : du beau, du bon, et du productif ! La Blush Tiger est la variété fondatrice de la gamme « Artisan Tomatoes », créée tout récemment par Fred Hempel (Baia Nicchia Farm, Californie).

La gamme des « Artisan Tomatoes » comprend d'autres variétés de tomates de petit format, allongées (les « Tiger ») ou rondes (les « Bumble Bee »). Elles présentent toutes les mêmes caractéristiques de productivité et de saveur, avec des zébrures de couleurs différentes selon la variété. Inutile de dire qu'elles sont parfaites, utilisées en mélange et préparées de telle manière à faire ressortir leurs couleurs ! Cette tomate produit des fruits allongés, de 5 cm de long sur 2 à 3 cm de diamètre (25 à 30 grammes), en grappes de 5 à 10 fruits. Sa coloration est jaune, avec des rayures rosées à maturité, sa chair



jaune dorée est assez ferme, pas trop juteuse, sucrée et savoureuse. Elle présente une grande résistance au fendillement. Le plant, au feuillage « normal » et à croissance indéterminée est relativement résistant aux maladies et vigoureux. La production abondante commence 70 jours après la plantation, et se poursuit tout au long de la saison.



→ **Recettes conseillées : 1 et 3**
Idéales également pour préparer des tomates confites !



Tomate tumbling tom.



Tomate Tumbling Tom (jaune ou rouge)

Jaune ou rouge

Variété assez récente créée par Flora Nova (Vegetalis) en Angleterre, parfois présentée comme hybride F1. Dans les faits, la plupart des plants ou semences en circulation actuellement sont non hybrides et les semences récoltées donneront des plants conformes au type. La petite taille des plants entraîne une production très précoce, dès 60 jours après le repiquage, mais d'une durée limitée dans le temps, la maturation des fruits s'étalant sur une période de 4 à 6 semaines.

Comme pour toutes les tomates cultivées en pots ou autres contenants, le volume et la qualité du terreau, de l'engrais et la régularité de l'arrosage, seront des facteurs déterminants dans l'abondance de la récolte, qui peut s'élever à plus d'un kilo par plant dans des conditions optimales.

Cette tomate comporte des fruits de format cerise, de 2 à 3 cm de diamètre, de couleur jaune ou rouge selon la variété. Comme la plupart des tomates cerises, le fruit est très juteux, et pousse en



grappes ramifiées. Le plant présente un port tout à fait caractéristique, nain, très ramifié et retombant. C'est donc une variété tout indiquée pour être cultivée dans des pots suspendus, jardinières en hauteur, bacs de culture sur pieds... où ses tiges pourront s'allonger sur près de 50 cm, sans nécessiter aucune taille ni tuteurage. La variété jaune est, en général, un peu plus compacte que la rouge, mais cette dernière donne des fruits plus savoureux.

Recette conseillée : la manière de cultiver cette variété la destine plutôt à la dégustation « nature » sur le plant, plutôt qu'à une quelconque préparation culinaire !



→ **Recette conseillée : la manière de cultiver cette variété la destine plutôt à la dégustation « nature » sur le plant, plutôt qu'à une quelconque préparation culinaire !**



tomate jaune flammée.



Tomate Jaune Flammée

**"Ancienne" variété française,
créée par P. Bourgeois dans les années 80**

Sa dispersion chez les collectionneurs, à l'initiative de Norbert Parreira, date du début des années 90.

Le plant, assez vigoureux, présente un feuillage « normal » et atteint facilement 2 mètres de hauteur. Il s'ensuit une production abondante, de 2 à 3 kilos par pied, commençant 60 jours après la plantation.

Cette tomate comporte des fruits ronds de petit format, de 5 cm de diamètre, en grappes de 5 à 8 fruits. Sa couleur externe est jaune-orange, la chair est orange avec parfois une suffusion de rouge au cœur du fruit, d'où le qualificatif « flammée ». Les graines, réparties dans deux loges internes, sont entourées d'un gel juteux jaune verdâtre. La peau des fruits est assez épaisse, ce qui peut être légèrement désagréable en bouche, mais préserve les fruits de l'éclatement, on peut donc les consommer très mûrs, lorsque la qualité gustative est à son optimum. En effet, cette tomate orange



se démarque de la plupart des variétés de cette couleur, généralement assez douces, pour ne pas dire fades. La Jaune Flammée, au contraire, est très goûteuse, avec beaucoup d'acidité et d'arômes. On l'utilisera de préférence cuite, après épluchage.

Bien que n'étant pas apparentée, la variété Tangella, d'origine anglaise (1930), est assez similaire à la Jaune Flammée, tant pour l'aspect que pour l'intensité du goût des fruits.



→ Recettes conseillées : 2 et 3

La conservation des récoltes

La tomate - la vraie, pas la « longlife » du supermarché ! - est un légume-fruit fragile, qui se conserve très peu une fois à maturité. Si on ajoute à cela le fait que beaucoup de variétés tardives produisent massivement en fin de saison, il peut être intéressant de « transformer » une abondante récolte de tomates fraîches, de manière à en allonger la durée de conservation, voire d'ouvrir de nouvelles perspectives culinaires en sublimant la saveur de leur chair !



Les tomates peuvent se conserver :

- Congelées, en morceaux, pulpe crue ou cuite, éventuellement concentrée par une longue cuisson et évaporation.
- Mises en conserves, sous forme de pulpe cuite ou de concentré.
- Confités, pour une saveur exceptionnelle, mais une conservation de quelques semaines.
- Séchées et réduites en poudre pour une utilisation facile et une très longue conservation.

La préparation initiale des tomates implique parfois de retirer le gel et les graines, graines qui peuvent être nettoyées et conditionnées pour assurer les semis des années futures.

Préparation de pulpe ou de coulis : Mettre les tomates coupées en deux dans une grande casserole, faire cuire à petits bouillons pendant 15 à 30 minutes. Eviter à tout prix l'aluminium, qui, au contact prolongé des acides contenus dans la tomate, va libérer des ions toxiques ! Verser le contenu refroidi dans un moulin à légumes avec une grille à gros trous, et « passer » la pulpe cuite. Celle-ci peut être congelée telle quelle, ou mise en conserves stérilisées (bocaux « weck »). La pulpe de tomates, de par son acidité non négligeable, se prête particulièrement bien à ce dernier type de conservation.



Préparation d'un concentré : L'idéal pour cette préparation est d'utiliser une marmite à confitures, en cuivre ou en inox, ou tout autre ustensile bon conducteur de la chaleur et plus large que profond, afin de favoriser une bonne évaporation de l'eau. Cuire à feu vif le coulis préparé selon la méthode vue plus haut, en remuant de temps en temps, pendant un temps qui variera selon la puissance du feu, le volume de coulis, le degré de concentration souhaité... Compter, pour réduire 10 litres de coulis à un volume de 5 litres, environ 2 heures. Le concentré obtenu peut être congelé en portions, ou mis en conserves.



Préparation de tomates confites : Peler les tomates en les plongeant 15 à 30 secondes dans un grand volume d'eau bouillante, puis en les passant immédiatement dans de l'eau froide pendant quelques minutes. Cette opération permet d'éplucher les tomates beaucoup plus facilement. Enlever le gel et les graines et découper la chair en grands morceaux (une tomate « moyenne » sera coupée en 4, une grosse cerise en deux). Placer les morceaux dans un plat peu profond allant au four et les enduire généreusement d'huile d'olive. Faire « cuire » à température modérée (110 à 140°C maximum). Les tomates doivent se déshydrater progressivement sans brunir, ce qui devrait prendre au moins deux heures. Après refroidissement, conserver au frigo pendant deux semaines au plus. La même technique, appliquée industriellement sans éplucher les tomates et en utilisant des variétés de type « olivette » ou « raisin » (comme la Blush par exemple) aboutit à ce qui est couramment commercialisé comme « tomates séchées » dans les magasins d'alimentation.

Préparation de poudre de tomates séchées : L'idéal est de disposer d'un déshydrateur à légumes, ou, à défaut, d'utiliser un four électrique. La chaleur d'un four à gaz est « humide » et ne convient pas aussi bien. Le temps de séchage dépend de la température et de l'épaisseur des morceaux de tomates disposés en couches minces. Compter 24 heures à 70°C dans un déshydrateur ou 5 à 12 heures au four à 100-110°C (four à air pulsé). Une fois refroidies, les tomates devraient être d'une consistance très dure, voire croustillante. Elles seront alors réduites en poudre à l'aide d'un robot ménager ou d'un mixer, voire d'un moulin à café ou d'un mortier ! Conserver cette poudre à température ambiante pendant quelques semaines, et à plus long terme dans des sachets ou autres récipients hermétiques placés au congélateur.



Quelques recettes à savourer



Tulipes de tomates cerises au Kiri

Recette 1

Ingrédients (11 pièces) : 2 oignons-ciboules, 4 portions de 20 g de Kiri, 1 càs de fromage blanc, 1 càs de graines de pavot, 11 tomates cerises (allongées de préférence), 11 brins de ciboulette épais ou feuilles d'oignon-ciboule, sel, poivre.

Préparation : Couper très finement les 2 oignons-ciboules. Mélanger l'ensemble des ingrédients dans un bol. Laver les tomates cerises, les couper en 4 dans le sens de la longueur jusqu'aux $\frac{3}{4}$ (la moitié pour des tomates cerises rondes) puis les épépiner à l'aide du manche d'une petite cuillère. Pour réaliser la tige de la tulipe, insérer un brin de ciboulette, en faisant une entaille à l'aide d'un couteau à la base des tomates. Garnir les tulipes avec la préparation au fromage (une poche à douille est très pratique !). Disposer les tulipes une à une sur un plat.



Sauce de tomates en poudre

Recette 2

(Afrique de l'Ouest)

Ingrédients (pour 10 personnes) : 100 g de poudre de tomates séchées, 3 gousses d'ail écrasées, 1 oignon haché finement, 250 ml d'huile d'arachides, 1 càc de sel, 1 càc de poivre moulu, 1 cube de bouillon de viande, 500g de viande de bœuf ou mouton coupée en petits morceaux.

Préparation : Réunir tous les ingrédients dans une casserole, y ajouter 1 litre d'eau, et faire mijoter à feu doux pendant $\frac{3}{4}$ h à 1h. Cette sauce peut, par exemple, être servie avec du niébé (haricots « Black Eyed Peas ou Cornilles), ou des ignames cuits en accompagnement.





Chutney à la tomate

Recette 3

Ingrédients : 4 gros oignons épluchés et hachés, 100 ml d'eau, 4 carottes râpées, 3 pommes à cuire coupées en dés, 1,5 kg de tomates, 200 g de raisins secs, 4 caïeux d'ail écrasés ou hachés, 1 càc de gingembre fraîchement râpé, 10 g de sel, 2 càc de « mixed spices » (mélange d'épices typiquement britannique, à base de cannelle, muscade, girofle, piment et coriandre) ou du mélange « 5 épices » de la cuisine asiatique, 1 litre de vinaigre blanc et 700 g de sucre.

Préparation : Cuire les oignons avec l'eau, pendant 10 minutes à feu doux. Égoutter, réserver. Dans un chaudron à confiture, rassembler tous les ingrédients sauf le sucre, et faire cuire à feu doux pendant 30 minutes. Ajouter le sucre, porter à ébullition et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 1h30-2h00, en remuant de temps en temps. Verser le mélange dans des pots à confiture, et attendre au moins deux mois avant de consommer. En effet, la saveur de ce chutney s'adoucit et s'améliore pendant la conservation !



Tian de légumes à la provençale

Recette 4

Ingrédients : 1 gros blanc de poireau coupé en tranches fines, 250 g de pommes de terre en tranches de 5-6 mm d'épaisseur (type Charlotte ou Nicola), 1 aubergine et 1 courgette coupées en tranches de 5-6 mm, environ 700 g de tomates Ananas (ou autre de type « beefsteak ») coupées en tranches de 5-6 mm d'épaisseur, 10 olives noires grossièrement hachées, 100 ml d'huile d'olive vierge, sel, poivre, feuilles de thym fraîches ou à défaut, sèches.

Préparation : Préchauffer le four à 200°C. Huiler un plat en terre ou en pyrex. Y déposer, en couches successives, la moitié des poireaux puis des pommes de terre. Saler et poivrer. Couvrir avec la moitié des aubergines, courgettes et tomates. Saler et poivrer. Saupoudrer de la moitié des feuilles de thym et des olives. Répartir par-dessus la moitié de l'huile d'olive. Répéter ces opérations avec le reste des ingrédients, puis couvrir le plat avec son couvercle ou à défaut, une feuille d'aluminium. Cuire 20 minutes. Retirer le couvercle ou l'aluminium puis tasser les légumes à l'aide d'une spatule. Remettre à cuire 30 à 45 minutes, le temps nécessaire pour que les pommes de terre soient bien cuites. Laisser refroidir 10 minutes avant de découper et servir.



Salsa verde

Recette 5

Ingrédients : 1 kg de chair de tomates vertes mûres, épépinées et coupées en petits morceaux, 200 g d'oignons rouges, coupés en petits morceaux, 2-3 caïeux d'ail, hachés, 2 piments hachés (Jalapeño idéalement), jus de 1 à 2 citrons verts (30-60 ml), une botte de coriandre hachée, une pincée de cumin, sel et poivre.

Préparation : Mélanger tous les ingrédients dans un saladier. Saler et poivrer à votre goût. Laisser reposer une à deux heures au frigo avant de consommer. On peut également préparer une version plus onctueuse en passant la mixture dans un blender, auquel cas il n'est pas nécessaire de hacher manuellement les ingrédients. La salsa se conserve un ou deux jours au frigo, mais peut être congelée pour une plus longue conservation.





Lexique

Cotylédons : feuilles primordiales constitutives de la graine

Hybride F1 : Un hybride F1 est la première génération du croisement entre deux variétés distinctes. La variété ainsi créée bénéficie de la vigueur hybride. Il n'est pas intéressant de ressemer les graines récoltées sur des variétés Hybride F1 pour les plantes se reproduisant par fécondation croisée comme la tomate. En effet, les plantes qui en résulteraient seraient différentes de la variété homogène F1, car il se produit à la deuxième génération une disjonction des caractères (loi de Mendel).

Epaule : partie de la tomate située autour du pédoncule.

Suffusion : diffusion d'une couleur dans la chair de la tomate.

Caïeu d'ail : petit bulbe secondaire (gousse d'ail).



Bibliographie

<http://leblogdecata.blogspot.be/>

http://tatianastomatobase.com/wiki/Main_Page

http://ventmarin.free.fr/passion_tomates/passion_tomate.htm

<http://www.marthastewart.com/921630/provencal-vegetable-tian>

<http://www.allysongofon.co.nz/recipe/Black-Krim-tomato-chutney/?r=3223>

<http://www.finecooking.com/articles/roast-tomatoes-low-slow-intense-flavor.aspx>



Crédits

Illustrations **Dominique MERTENS**

www.dominiquemertens.com

[Dominique Mertens Illustrations](#)

Rédaction **Laurent MINET**

Centre Technique Horticole

Chemin de la Sibérie, 4

5030 Gembloux

Tél +32-(0)-81-625230

Fax +32-(0)-81-610047

E-mail : info@cthagx.be



INFOS

Ville de Namur - D.C.V. - Service Nature et Espaces verts : 0800/935.62

www.nature-namur.be

ÉDITEUR RESPONSABLE

Ville de et à 5000 Namur

OCTOBRE 2016

Une initiative de l'Échevinat de l'Environnement et des Espaces verts

N° DE DÉPÔT LÉGAL

D/2016/11.349/4



**NAMUR
CAPITALE**

UNE INITIATIVE DE L'ÉCHEVINAT DE L'ENVIRONNEMENT DE LA VILLE DE NAMUR
AVEC LA PARTICIPATION DE L'APAQ-W

