

Chutney de tomates vertes

1 kg de tomates vertes
250 g d'oignons
250 g de pommes
125 g raisins secs
250 g vinaigre de vin blanc
250 g de sucre roux
1 pincée de piment de Cayenne
1 cuillère à café de paprika
1/2 cuillère à café de sel

Ôtez la peau des tomates, épépinez-les et coupez-les en dés. Epluchez les pommes, enlevez les pépins et hachez-les finement. Pelez les oignons et émincez-les.

Utilisez une grande casserole à fond épais. Mettez-y tous les ingrédients et cuisez en remuant constamment jusqu'à ce que la plupart du liquide se soit évaporé. Il est important de toujours remuer pour ne pas brûler les ingrédients.

Versez la préparation encore très chaude dans des pots en verre avec couvercles hermétiques. Fermez immédiatement et retourner le pot.

Le chutney se conserve ainsi plusieurs semaines, c'est le même principe qu'une confiture.

Ketchup de tomates vertes

1 kg de tomates vertes
1 gros oignon, 2 pommes
2 gousses d'ail
25 cl de vinaigre de cidre
200g de sucre brun
1 c.s. de gros sel marin gris
1 c.c. de graines de moutarde
+1 de coriandre +1 de poivre
4 feuilles de laurier
3 clous de girofle
1 c.c. de gingembre en poudre

Rassembler les épices en graines, le morceau de macis et les feuilles de laurier.

Faire chauffer une poêle y mettre les épices à griller. Elles sont prêtes quand elles exhalent bien leurs arômes sans être brûlées. Les écraser grossièrement avec un pilon et les mettre dans une pince à thé. Couper les tomates en gros dés. Peler les oignons et les pommes et les détailler en petits dés. Peler et écraser l'ail. Mélanger tous les ingrédients (sauf le sucre) dans une casserole à fond épais. Mettre la pince à thé au milieu. Faire monter le mélange en température, puis laisser mijoter à feu très doux en remuant de temps en temps pendant 1h30. Au bout d'1 heure, ajouter le sucre. Laisser cuire pendant encore 30 minutes. Quand les différents ingrédients sont bien délités et un peu brun, ôter les épices et bien mixer la préparation. Quand les différents ingrédients sont bien délités et un peu brun, ôter les épices et bien mixer la préparation. Mettre en bocaux stérilisés.

Pickles de tomates vertes

Des tomates vertes
Une saumure à 3% (c'est à dire qu'on met 30 g de gros sel par litre d'eau, non chlorée)
Une cuillère à soupe de graines de moutarde, coriandre, fenouil, etc

Préparation

Ne lavez pas les tomates. Coupez les plus grosses en quartiers.

Remplissez votre ou vos bocaux avec les tomates.

Ajoutez une cuillère à soupe de graines de moutarde, de coriandre et/ou de fenouil.

Ajoutez la saumure jusqu'en haut. Elle doit recouvrir les tomates. Ce n'est pas grave si les tomates surnagent. Bien fermer et laisser fermenter pendant une dizaine de jour.

On peut ensuite commencer à déguster les pickles, qui seront acidulés mais deviendront plus "confits" s'ils sont consommés plus tard.

Vous pouvez garder vos pickles au frais pendant de nombreuses semaines.

Confitures de tomates vertes

1.5kg de tomates vertes

750g de sucre

Ébouillanter les tomates pendant 20 secondes. Les plonger dans un grand saladier glacé puis les égoutter.

Couper les tomates en 2. Retirer les pépins et toutes les parties blanches du cœur. Tailler la chair en petits dès.

Mettre les dès dans un saladier en alternant avec le sucre.

Filmer et laisser reposer au frais 12h.

Verser le tout dans une bassine à confitures et chauffer doucement en mélangeant.

Quand le sucre est dissous, porter à ébullition et faire cuire en écumant et en mélangeant de temps en temps jusqu'à épaississement de la confiture.

Remplir les pots ébouillantés. Fermer le couvercle et retourner le pot jusqu'à complet refroidissement.

Vérifier la cuisson en versant un peu de confiture sur une assiette froide. Rien ne doit couler et la confiture doit se figer.