



Nos recettes de fin d'été à base de tomates

Parce que tout commence par la cuisine

INGRÉDIENTS

Ingrédients

- 2,5 kg de tomates bien mûres
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 gros bouquet garni
- 1 cuil. à café de sucre selon votre goût
- Sel, poivre, Piment d'Espelette (nous on raffole de ce piment ...)

A consommer :

- Pour assaisonner des pâtes
- Pour cuisiner un ragoût
- Pour en faire une soupe,

Bref tout au long de l'hiver en attendant la nouvelle saison !

DÉROULÉ

- Monder les tomates à l'eau bouillante ou à l'aide d'un économiseur à tomate (vous pouvez laisser la peau si vous le souhaitez - Eplucher l'ail et l'oignon
- Epépiner les tomates et les mettre dans un faitout, avec l'oignon coupé grossièrement, le bouquet garni, l'ail
- Porter à ébullition et laisser mijoter durant 2 heures environ
- Assaisonner durant la cuisson et ajouter un peu de sucre selon votre goût
- Mixer le tout à l'aide d'un mixer plongeant ; en fonction de la consistance souhaitée retirer un peu du liquide de cuisson
- Conserver le tout, soit en congelant des cubes ou alors en stérilisant dans des bocaux (45 minutes d'ébullition)



LA BASE : LA SAUCE TOMATE

INGRÉDIENTS

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 oignons
- 1.5 kg de tomates
- 4 gousses d'ail
- 150 ml de vinaigre de vin
- 150g de cassonade
- 4 cuillères à café de moutarde de Meaux (oui nous sommes francilien !)
- Sel, poivre

A consommer :

- Pour assaisonner viandes et poissons
- Pour finaliser votre steak tartare
- Pour finaliser la sauce américaine qui accompagnera votre avocat

DÉROULÉ

- Monder les tomates à l'eau bouillante ou à l'aide d'un économiseur à tomate, les épépiner. Eplucher les oignons et l'ail.
- Dans une sauteuse faire chauffer l'huile et faire revenir durant 10 minutes les oignons puis ajouter tous les ingrédients. Laisser mijoter 45 minutes environ
- Mixer le tout, rectifier l'assaisonnement et si la préparation est encore liquide, continuer la cuisson durant 15 à 45 minutes
- Conserver le tout, soit au réfrigérateur recouvert d'huile pendant 3 à 4 semaines ou en stérilisant des petits pots (45 minutes d'ébullition)



NOTRE KETCHUP
MAISON

INGRÉDIENTS

- 1 kg de petites tomates bien mûres
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 1,5 l de bonne huile, d'olives par exemple

DÉROULÉ

- Rincer les tomates, les sécher et les couper en deux puis les épépiner.
- Les disposer sur une plaque allant au four et les mettre sous le grill durant 1 h 30 environ
- Surveiller bien afin que les tomates ne brûlent pas (sinon baisser la plaque du four)
- Laisser refroidir puis empiler les tomates dans un bocal propre, y glisser la feuille de laurier puis verser le vinaigre et recouvrir d'huile
- Fermer le bocal et le conserver à l'abri de la lumière, au frais (dans une cave par exemple) avant consommation

A consommer :

- Dans vos salades d'hiver
- Dans une tortilla
- A l'apéritif
- ...



TOMATES
SECHÉES A
L'HUILE

INGRÉDIENTS

- 1,2 Kg de tomates
- 1 oignon
- 2 c à s de vinaigre balsamique
- 2 c à s de sucre
- 1 pincée de gingembre ou un petit morceau de gingembre frais
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel et poivre

A consommer :

- Sur vos grillades,
- Avec un rôti et même un foie gras
- Avec des frites
- ...

DÉROULÉ

- Monder les tomates à l'eau bouillante ou à l'aide d'un économiseur à tomate, les épépiner puis les tailler en gros cubes.
- Peler puis tailler finement l'oignon.
- Réunir les tomates concassées et l'oignon ciselé dans une casserole.
- Ajouter le sucre, le vinaigre balsamique et les épices. Saler, poivrer et laisser compoter pendant 20 à 30 minutes.
- Conserver le tout, soit au réfrigérateur recouvert d'huile pendant 3 à 4 semaines ou en stérilisant des petits pots (45 minutes d'ébullition)



CHUTNEY DE
TOMATES

INGRÉDIENTS

- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 2 gousses d'ail - 1 oignon
- 1 poivron vert et 1 poivron rouge
- Sel et poivre, piment d'Espelette, bouquet garni
- Huile d'olives

DÉROULÉ

- Monder les tomates à l'eau bouillante ou à l'aide d'un économiseur à tomate, les épépiner puis les tailler en quartiers.
- Eplucher l'aubergine et la tailler en gros cubes, éplucher à moitié les courgettes et les tailler en grosses rondelles
- Peler puis tailler finement l'oignon ainsi que l'ail
- Couper en deux les poivrons puis les placer sous le grill de votre four. Lorsqu'ils sont bien grillés les mettre dans un récipient fermé afin que la peau se décolle mieux. Lorsqu'ils sont refroidis, peler et émincer ces derniers.
- Faire dorer séparément dans une tous les légumes puis les réserver
- Enfin mettre le tout à cuire ensemble durant 40 minutes environ et rectifier l'assaisonnement
- Conserver le tout, soit en le congelant soit en stérilisant dans des bocaux (45 minutes d'ébullition)

A consommer :
- Avec un œuf en plat
- En garniture de vos plats d'hiver
- Avec une grillade
- ...



NOTRE
RATATOUILLE



A N c u i s i n e

L'univers culinaire au service de votre business

Notre métier

Événements culinaires
Animations culinaires
Ateliers de cuisine en ligne
Interventions pédagogiques
Objets de cuisine

www.ancuisine.fr