

Dans la collection des *Petits traités*

Béatrice Vigot-Lagandré, *Petit traité de l'omelette*

Martine Agrech, *Petit traité de la farine complète*

Pierre-Brice Lebrun, *Petit traité de la boulette*

Prix Cerise sur le gâteau du Festival des littératures gourmandes (2009)

Pierre-Brice Lebrun, *Petit traité des pâtes*

Olivier Gaudant, *Petit traité des sauces*

Martine Agrech, *Petit traité de l'huile d'olive*

Prix de littérature culinaire de l'Académie nationale de cuisine (2012)

Pierre-Brice Lebrun, *Petit traité du pois chiche*

Prix de littérature culinaire de l'Académie nationale de cuisine (2011)

Mireille Gayet, *Petit traité du yaourt*

Mireille Gayet, *Petit traité de la sardine*

Marco Parenti, *Petit traité de l'art de couper le fromage*

Pierre-Brice Lebrun, *Petit traité de la pomme de terre et de la frite*

Prix du Livre de cuisine d'auteur du Salon du livre de cuisine de Cordes-sur-Ciel (2017)

Pierre-Brice Lebrun, *Petit traité du camembert*

Grand prix du terroir Figaro 2017

Mireille Gayet, *Petit traité de la confiture* (nouvelle édition)

Marie-France Bertaud, *Petit traité du haricot*

Mireille Gayet, *Petit traité du pain d'épice*

et retrouvez la collection des *Grands traités* sur notre site :

www.adverbium.fr/les-traites-cuisine.html

Illustrations : Mireille Gayet

www.lesureau.com

www.adverbium.fr

© Éditions Le Sureau 2020

ISBN 978-2-36402-163-1

ISSN 2268-9508

Aux termes du Code de la propriété intellectuelle, toute reproduction ou représentation, intégrale ou partielle de la présente publication, faite par quelque procédé que ce soit (reprographie, microfilmage, scannérisation, numérisation...) sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Toutefois, l'autorisation d'effectuer des reproductions par reprographie (photocopie, télécopie, copie papier réalisée par imprimante) peut être obtenue auprès du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC) - 20, rue des Grands-Augustins - 75006 Paris.



Abréviations

g: gramme
kg: kilogramme
cc: cuillère à café
cs: cuillère à soupe
bqt: bouquet
cl: centilitre
l: litre
min: minute
h: heure



Prolégomènes

Pouvez-vous imaginer un monde sans tomate ? Tout simplement non ! Elle apparaît dans toutes les cuisines aussi des biens des régions méridionales que septentrionales, même lorsque dans ces dernières, elle n'y est pas cultivée.

Il serait presque possible de se demander comment le monde a pu se passer aussi longtemps de tomates, au point de parler d'une « civilisation de la tomate » comme l'on a décrit celle du blé, et qui pourrait faire croire à une aussi vieille utilisation que cette céréale. Pourtant, cette arrivée en cuisine est récente. Quelques siècles seulement lui ont suffi pour s'imposer dans des plats alors connus et appréciés malgré leur couleur pâle et à les transformer à jamais. Quelques siècles pour se rendre indispensable. Il est vrai que, point positif, elle se marie avec quasiment tous les mets, froids ou chauds, salés ou sucrés. Elle est d'ailleurs le deuxième légume consommé au monde après la pomme de terre.

Mais soyons clairs dès cette introduction : une tomate se cultive sous le soleil, dans un sol riche en humus (et non hors sol). La tomate se mange en été. Nous ne le répéterons jamais assez !

Son succès vient aussi de tous ses produits de transformation qui peuvent, puisqu'il s'agit de conserves, être utilisés tout au long de l'année. Nous verrons ainsi que les Anciens ont assuré leur consommation hivernale grâce aux tomates séchées (p. 31) et aux tomates lacto-fermentées (p. 55). Puis l'arrivée de la conserve, en boîte, autorisa les tomates entières, pelées ou non, les pulpes de tomates, les jus de tomates et les concentrés (p. 50). Les sauces tomates, connues dès sa découverte, seront les premiers dérivés passés en conserve mais elles ne seront pas les seules. Soupes et surtout ketchups feront rapidement leur apparition. Enfin on retrouvera, parmi les produits transformés, les tomates séchées,

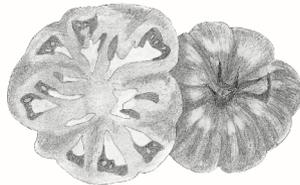
en poudre ou en flocons, cette fois déshydratées par différentes techniques industrielles. La congélation suivra.

Las, tous ces produits transformés industriellement sont parfois pires que les tomates d'hiver et, ne voulant pas polémique ici, nous vous incitons à lire *L'Empire de l'or rouge - Enquête mondiale sur la tomate d'industrie* de Jean-Baptiste Malet (Fayard, 2017) et à fabriquer vous-même, en été cela va sans dire (je vous avais prévenu !), lesdits concentrés ou autres tomates transformées dont nous donnons les recettes extrêmement faciles à réaliser.

En 2007, réédité en 2009, a été publié, chez le même éditeur, *Tomates je vous aime... dans tous vos états* qui comprenait 97 recettes à base de tomate. À quelques exceptions près, incontournables, les recettes de ce *Petit Traité* ne les reprennent pas. Ce sont donc 109 nouveautés qui vous sont présentées ici, généralement accompagnées de leur histoire.

Ce sont surtout certains mets anciens déjà bien connus et appréciés avant l'arrivée de la tomate au XVI^e siècle, comme le gaspacho, la pizza, le tian et bien d'autres, et qui se sont ainsi colorés pour le plaisir de nos yeux mais aussi de nos papilles qui sont ici présentés. Pourquoi et comment la tomate a-t-elle réussi ce tour de force de transformer une sorte de saumure asiatique au poisson en ketchup américain incontournable de nos assiettes. Et, enfin, comment elle a réussi à exister par elle-même, seule ou accompagnée de produits des terroirs comme les fromages, asiatiques comme l'aubergine, ou américains comme poivron, courgette et piment.

Cinq cents ans qu'elle nous subjugue, nous inquiète et enfin nous enchante.





De l'incompréhension linguistique chez les conquistadors entre la tomate et le tomatillo des Aztèques

Lorsque les Espagnols découvrent la tomate, en 1521 lors de la conquête du Mexique par Hernán Cortés, celle-ci est, en fait, déjà domestiquée depuis longtemps par les Aztèques et différentes variétés se retrouvent sur les étals des marchés, petites ou grandes (plutôt moyennes comparées à celles d'aujourd'hui), blanches, jaunes ou rouges. Les Espagnols sur place vont vite les adopter dans les ragoûts et les sauces, à la mode indienne.

Des descendants d'une toute petite grand-mère inca

Comment ses ancêtres sauvages sont-ils arrivés dans le nord du Mexique ? Cela reste une énigme car les études génétiques récentes montrent qu'elles viennent d'une étroite zone côtière allant de l'Équateur au nord du Chili incluant les îles Galápagos. C'est dans cette région que se rencontrent les formes sauvages, très variées et ressemblant à s'y méprendre à nos tomates cerises.

Aucune évidence archéologique n'a pu être repérée dans les anciennes cultures andines, que ce soit en tant que graine, reproduction dans les vaisselles ou présence d'un mot en quechua et, si les populations préhispaniques les consommaient, à l'instar de baies sauvages, elles ne firent pas l'objet de culture. Vent, oiseaux (qui les adorent), tortues, peut-être quelques Indiens migrants furent probablement les éléments transporteurs entre ces deux régions. Toujours est-il qu'elles ont fini par atterrir au Mexique et que les habitants des lieux s'y sont intéressés culinairement, peut-être en raison de leur similitude de forme et de couleur avec les fruits des *Physalis*.

Quid de ces cousins « en cage » ?

Les *Physalis*, que l'on connaît aujourd'hui, entre autres, sous les surnoms d'« amours en cage », de « coquerets du Pérou », de « lanternes japonaises » ou de « baies des Incas », et qui décorent régulièrement et de plus en plus souvent nos desserts au restaurant, appartiennent à la même famille que la tomate ; ils sont, eux aussi, originaires d'Amérique du Sud et sont connus et consommés de longue date (5 000 ans avant notre ère) dans la région. Les Mexicains les nomment aujourd'hui *tomatillos*, mais aussi *tomate*, *tomade verde* ou *tomate de cascara*. C'est le *miltomalt* des Aztèques. Le *Physalis* fut d'utilisation plus courante car adventice des champs de maïs et moins fragile que sa cousine.

Une erreur de compréhension de conquistadors pas forcément très subtils

Les Espagnols, peu familiarisés avec la langue natuatl, ne firent pas la différence entre *xitomatl* (la tomate) et *miltomalt* (le *tomatillo*) et parlèrent simplement de *tomatl*, ce qui signifiait simplement « fruit charnu » mais deviendra notre « tomate ». D'où, parfois, les difficultés, lors de la lecture de textes espagnols anciens, pour savoir s'ils parlent de tomates « vraies » ou de *tomatillos*.



Question cuisine, l'Italie n'est pas en reste

L'Italie est le second pays à connaître la tomate en raison de la domination espagnole sur certains de ses territoires et des tractations politico-commerciales qui en résultent, mais les plus anciens écrits connus proviennent bien de la Botte. Le climat est idéal, similaire à celui du Mexique et, surtout, les Italiens sont acquis de longue date à la cuisine des légumes frais. On parle toujours de Pietroandrea Matthioli comme étant le premier à en faire mention dès 1544 avant de la nommer dix années plus tard *pomi d'oro* ou « pomme d'or », ce qui implique des tomates de couleur jaune. L'histoire « officielle » de la tomate indique 1548 pour un panier de tomates données à Cosimo de Medicis, fondateur de la dynastie politique du même nom, par son beau-père napolitain. Mais bien qu'annoncée comme consommée à la manière des aubergines avec du sel, du poivre et de l'huile, la tomate mettra longtemps à s'imposer dans les menus. Son utilisation en cuisine se propagera alors rapidement.

De l'importance de la diffusion culinaire d'un vaste Empire ottoman

Au XVI^e siècle, l'Empire ottoman est aux portes de la République de Venise et les tomates vont participer à l'alimentation de ces conquérants. La première référence ottomane de ces *kavatas* date de 1693. Ce sont des tomates très acides, vertes (même mûres) que l'on retrouve assez difficilement en Turquie de nos jours car largement concurrencées par les tomates rouges apparues après 1750 dans l'empire, assimilées alors à des aubergines en raison de leur couleur plutôt rouge-violet. Ce sont les Ottomans qui feront connaître les tomates dans tout leur empire fort grand à l'époque, Moyen-Orient et Maghreb compris.

À propos d'une France frileuse

En France, c'est en Provence, en raison du soleil et de sa proximité avec l'Italie, que la tomate fait son apparition mais elle ne perdra



De la beauté de fruits polymorphes aux couleurs de l'arc-en-ciel

Les tomates, sauvages, avaient et ont toujours une diversité génétique nettement plus importante que celle des tomates cultivées actuelles. Ce ne sont pas elles, petites et très acides, qui sont arrivées sur nos tables, les Indiens, peut-être péruviens et à coup sûr mexicains, les ayant déjà domestiquées donc limité leur potentiel génétique. Rondes, elles sont déjà plus grosses que leurs ancêtres, jaunes ou rouges et de saveur plus douce.

Une seconde sélection s'est produite par le choix d'un nombre restreint d'entre elles par les conquistadors dont les goûts différaient de ceux des Indiens. C'est le second goulot d'étranglement génétique dans son évolution. Pendant longtemps, on se contentera de cette faible diversité, parce que la tomate n'intéresse que moyennement, considérée comme simple plante d'ornement, arborescente, pour garnir des tonnelles, et parce qu'elle est regardée avec suspicion en cuisine ; pour les cuisiniers audacieux, ces quelques variétés aztèques sont suffisantes pour faire des sauces.

Les Italiens vont vite reconnaître la capacité des tomates à muter et à donner de nouvelles variétés, plus grosses, plus lisses, à peau plus épaisse (les formes sauvages ont une peau extrêmement fine) qu'il suffira de sélectionner. Depuis la connaissance des possibilités génétiques des formes sauvages, celles-ci sont utilisées pour modifier les plants par introgression (transfert naturel ou contrôlé des gènes), donnant autant de variétés (on devrait parler de *cultivars* puisque voulus par l'Homme), des milliers... que nous ne listerons pas ici (on cite le nombre de 12 000 environ dont 4 000 uniquement en Europe).

De la présentation de seize variétés de tomates sur... 12 000

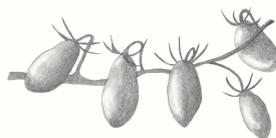
- *Tomate marmande* : issue du Lot-et-Garonne, elle sera développée au début du XX^e siècle comme variété hâtive. Rouge, de taille moyenne, aplatie au pédoncule et côtelée, à chair ferme, sucrée et parfumée. À consommer crue ou cuite.
- *Tomate grappe* : la plus commune et souvent la moins chère. Juteuse, elle est rentable en cuisson. Celles du commerce n'ont aucun goût.
- *Tomate campari* : souvent confondue avec la précédente (mais non vendue en grappe). C'est une tomate de caractère, acidulée à point et aromatique.
- *Tomate roma* ou *olivette* : d'origine italienne, petite, rouge et ovale, à chair très dense. Elles sont idéales pour sauces et coulis. Se rencontrent aussi en grappes.
- *Tomate cerise* : rouge, jaune ou verte rayée, ronde ou en forme de poire. Les jaunes sont toujours les plus sucrées.
- *Tomate Saint-Pierre* : ronde, de taille moyenne, rouge, à chair dense, peu de jus et de pépins, légèrement acidulée.
- *Tomate ananas* : tardive, parfois très grosse (jusqu'à 1 kg), rouge à jaune orangé, aplatie, bosselée, voire informe ; charnue et presque rouge en son centre, peu de graines, chair peu acide sucrée, fondante. Ananas noire, côtelée, rouge sombre à maturité, à présenter coupée en deux ou en tranches transversales pour un succès garanti en raison de sa chair verte en bordure et rouge sombre au centre.
- *Tomate cœur-de-bœuf* : grosse en forme de cœur, rouge clair à collet vert, non côtelée pour la vraie (et non les variétés dérivées des formes italiennes) ; chair ferme, peu de graines ; très parfumée. Une tomate cœur-de-bœuf rose, côtelée à sa partie supérieure, est aussi intéressante, notamment pour les coulis, ainsi que celle orange à goût sucré. Ignorez les blanches.
- *Tomate green zebra* : taille moyenne, ronde, régulière, vert-jaune zébrée de vert foncé ; chair vert émeraude, dense et juteuse,

acidulée, citronnée selon certains, sucrée si cueillie à pleine maturité. Excellente en confiture (et pas seulement).

- *Tomate noire de Crimée* : grosse et côtelée, rouge foncé virant au noir et vert foncé, à chair sombre non acide (une des plus douces et sucrée). Idéale en salade.
- *Tomate purple Calabash* : pourpre foncé, côtelée régulièrement, légèrement aplatie ; chair dense, rouge-violacé aux loges verdâtres, graines nombreuses, saveur douce, peu acidulée. À déguster juste avant sa maturité.
- *Tomate des Andes* dite aussi *andine cornue* : rouge lumineux, en forme de piment, allongée ; chair dense et ferme, peu juteuse et peu de graines, parfumée et sans acidité. Idéale pour tomates confites ou séchées ou pour salades.
- *Tomate rose de Berne* : arrondie, de taille moyenne, rouge-framboise légèrement lavé de vert ; chair ferme et juteuse, non acide, à manger crue juste avant surmaturité. Excellente en tomate séchée ou confite.
- *Potiron écarlate* : très grosse, côtelée et aplatie (rappelant la forme des potirons) ; chair dense et charnue, acidulée.
- *Russe rouge* : très grosse, ronde, rouge, chair très dense et juteuse, parfum prononcé et saveur douce.
- *Jaune à farcir* (*yellow stuffer*) : en forme de poivron aussi haut que large (d'où une forme dite « carrée »), creuse comme lui, jaune strié d'orange.

Il existe aussi des tomates que vous ne trouverez que localement, comme la tomate *marinda de Sicile* au goût très particulier car poussant sur d'anciens marais salants.

Le goût est une affaire... de goût. Une bonne tomate est néanmoins à la fois charnue et juteuse, sucrée et légèrement acide. Le choix d'une tomate est aussi en rapport avec sa destination culinaire, confite, crue ou cuite, farcie ou pour sauce.





Fruit ou légume, réflexion sur une définition qui fait débat dans les chaumières

Botaniquement parlant, la tomate est un fruit, provenant de l'évolution de l'ovaire et dont le rôle est la protection des graines avant leur dissémination.

Culinaiement parlant, le problème se pose car le terme de *fruit* est officiellement limité à ceux qui sont comestibles et consommés en desserts sucrés. Les fruits qui se préparent en plats salés comme l'aubergine, le poivron et la tomate, sont appelés *légumes*, terme uniquement culinaire.

Tout serait simple si certains fruits (orange par exemple) ne se consommaient pas en plats salés (porc à l'orange) et certains légumes (melon) en plats sucrés (salade de fruits).

Cette question a entraîné, en 1893 aux États-Unis, une intervention juridique en raison de droits de douane sur les légumes mais non sur les fruits. Bien évidemment, la tomate fut considérée comme un légume. Récemment (2011), les élus américains, « soucieux » du contenu des assiettes des petits écoliers, ont même considéré la sauce tomate comme légume à part entière, ce qui permet aux géants des aliments surgelés, de pourvoir les cantines en pizzas !

En France, en 2001, en raison des nouvelles directives relatives aux confitures, patates douces et autres « légumes », les tomates furent considérées comme fruits.

Tout le monde s'est mis officieusement d'accord. Tous ces « légumes-fruits » (tomates, aubergine, poivron, etc.) consommés essentiellement salés (entrée ou plat principal) et non sucrés (desserts ou confitures), sont considérés par le commun des mortels comme des légumes. Seul le melon ou la pastèque font encore parfois exception.



Faut-il émonder, monder, peler ou éplucher les tomates ?

Émonder, monder, peler et *éplucher* ne signifient pas la même chose et le résultat de ces actions est différent même si toutes consistent à retirer la peau d'un fruit ou d'un légume.

Bien qu'*émonder* et *monder* soient quasiment synonymes, le premier se dit plutôt pour parler d'élagage ; on le trouve assez rarement en cuisine où *monder* est préféré avec *peler*, action qui consiste à ne retirer que la peau sans aucune chair, contrairement à *éplucher* qui retire une partie de la chair en même temps que la peau.

Pourquoi retirer la peau et comment ?

C'est souvent une question de goût mais monder les tomates peut avoir plusieurs attraits. Tout d'abord, sont-elles bio ou non ? Dans le second cas, c'est quasiment un devoir de retirer la peau remplie de pesticides. Question goût, leur saveur crue est plus douce, moins acide. Question santé, elles sont, de fait, plus digestes. Pas question non plus de retrouver des morceaux de peau dans un coulis, une purée, une sauce ou un ketchup, voire – à mon avis – dans une ratatouille ou sur une pizza. D'ailleurs, dans ce dernier exemple, les tomates pelées sont exigées pour l'appellation de « vraie pizza napolitaine ».

Monder ou peler

La technique traditionnelle consiste à enlever le pédoncule avec un couteau pointu, faire une mini-croix sur le côté opposé et plonger les tomates quelques secondes dans de l'eau frémissante, leur peau se craquelle alors rapidement. On retire les tomates avec écumoire ou araignée et on les plonge immédiatement dans de l'eau glacée



Des conserves qui servent de condiments

On parle souvent de leur origine indienne et anglaise, mais les pickles sont connus depuis la nuit des temps dans d'autres régions du monde. Leur méthode de préparation se fait de deux manières, par fermentation classique (lacto-fermentation), ancienne, avec une simple saumure et qui demande environ un mois d'attente, ou, plus rapide, avec du vinaigre. Pour les différencier, parlons donc de lacto-fermentation et de pickles.

Économiques et faciles à faire, lacto-fermentation et pickles permettent d'avoir en période hivernale des légumes d'été prêts à être consommés qui apporteront aux plats un plus acidulé original et goûteux.

La lacto-fermentation, vieux procédé de conservation

C'est une très vieille histoire. Le principe est la transformation, au contact d'eau salée, des lactobacilles des légumes en acide lactique. La conséquence sur les légumes est, d'un point de vue gustatif, une acidité accrue et, d'un point de vue sanitaire, une plus longue conservation (ce qui était le but au départ), un maintien des valeurs nutritionnelles des légumes et l'apport de pro-biotiques favorisant la digestion. Le ketchup, à son origine, n'était rien d'autre qu'un produit lacto-fermenté (p. 35).

Les tomates cerises sont idéales pour cette préparation mais vous pouvez aussi prendre des tomates style olivette qu'il faudra alors piquer plusieurs fois avec un cure-dent avant la mise en pot.

À utiliser nature et froid en apéritif, en salade, en condiment froid comme des cornichons pour accompagner des viandes froides, ou chaudes simplement poêlées à l'huile d'olive sur du riz, des pâtes ou du poisson.

Tomates cerises lacto-fermentées

500 g de tomates cerises

50 cl d'eau minérale

15 g de sel de Guérande

aromates au choix

(ail, sauge, basilic, thym, graines de moutarde ou de fenouil...)

1 pot stérilisé

1 couvercle légèrement plus petit que l'ouverture du pot

- Piquer une fois chaque tomate avec un cure-dent.
- Mettre les tomates dans un pot stérilisé mélangées avec les aromates.
- Bien dissoudre le sel dans l'eau et verser la saumure sur les tomates jusqu'à 2 cm du bord du pot. Les tomates flottant à la surface du liquide, les couvrir avec le couvercle plus petit pour les maintenir sous la saumure. Fermer le pot en laissant passer l'air (la première fermentation fait parfois déborder le liquide).
- Réserver à température ambiante 3 à 5 jours (une première fermentation se fait avec apparition de bulles tandis que la saumure devient blanchâtre), puis au frais au moins 3 semaines (la saumure redevient translucide après une seconde fermentation). Avec le temps, les tomates deviendront de plus en plus acides.

La lacto-fermentation peut se faire avec des tomates vertes (non mûres) qui ne mûriront plus en fin de saison. Le principe est exactement le même.





Incontournable ketchup

Ketchup. « Le mot désigne en général une sauce industrielle d'origine nord-américaine, à base de tomate et de goût sucré et épicé... [...] Il connote en français une cuisine à l'américaine et la nourriture médiocre des fast-foods », écrit Alain Rey en 1992 dans son *Dictionnaire historique de la langue française*. Formule quasi lapidaire. Impossible de ne pas connaître ledit ketchup. Impossible de servir frites, hamburgers, œufs brouillés et bien d'autres mets à nos petits enfants (et aussi à leurs parents) sans leur accompagnement de ketchup. Mais pourquoi cette appétence et qui a inventé le ketchup ?

Le ketchup ou les ketchups ?

L'image de la petite bouteille rouge que 97% des Américains détiennent dans leur réfrigérateur est tellement imprimée dans nos cerveaux qu'il nous est difficilement concevable de penser qu'il existe une infinité de ketchups. André Smith, auteur américain qui a publié un livre entier sur le sujet (*Pure ketchup : a history of America's national Condiment*) en notant la possibilité d'y intégrer plus de cent-cinquante ingrédients différents, écrit : « En dépit de la diversité de leurs textures, de leurs couleurs et de leurs odeurs, [les ketchups] emplissaient des fonctions culinaires similaires : ajouter du zeste, de la couleur et du goût à d'autres aliments, et camoufler le goût des aliments peu satisfaisants, inconnus ou monotones. » Car tous les ketchups ne sont pas des « *pure ketchups* ». Pendant longtemps, jusqu'à ce que la tomate et surtout le sucre entrent en scène, les ketchups étaient des sauces aigres-douces aux ingrédients et épices en nombre quasi illimité. Aujourd'hui encore, on trouve des ketchups de betterave, de banane et de bien d'autres ingrédients, la liste est longue.



De la nécessité de conserver les tomates pour l'hiver

Poursuivons notre approche puisqu'il est entendu que l'on ne peut plus se passer de la tomate en dehors de l'été.

Très vite – nous le verrons – les Italiens et les Espagnols consomment les tomates en coulis et en sauce à la mode aztèque (p. 12) mais la consommation en était immédiate et non différée. Il faut attendre 1795 pour qu'un confiseur français, Nicolas Appert, invente la conserve appertisée et 1810 pour que, suite à la publication de son invention, un Anglais en fasse breveter le procédé sous son nom. Nous nous n'étendrons pas ici sur les principes de la conserve appertisée mais celle-ci intéressa fortement certains producteurs italiens de tomates dont Francisco Cirio à qui l'on devra les premières tomates pelées en boîte, puis le concentré sous toutes ses formes.

Conserves de tomates entières ou de pulpe

Vendues dans le commerce, les boîtes de tomates entières, pelées ou non, peuvent positivement dépanner en hiver pour des plats qui mijotent, si toutefois vous n'avez pas prévu vos propres coulis ou purées. Il en est de même des boîtes de pulpe de tomates consistant en tomates crues, pelées, épépinées et broyées modérément avec leur jus, donc relativement proches de tomates fraîches. Mais tout comme les coulis ou les sauces, il vaut mieux les faire soi-même.



Conserve de tomates

*Pour un pot d'un litre**

1,5 kg de tomates à votre choix

1 cs de jus de citron

1 cc de sel

eau ou jus de tomate

épices ou aromates (facultatif)

- Monder les tomates, les couper en deux et les épépiner.
- Mettre le sel et le jus de citron au fond du pot ébouillanté au préalable puis entasser les tomates en appuyant doucement. Compléter si nécessaire avec de l'eau ou du jus de tomate en laissant un espace de 1 cm entre les tomates et le haut du pot.
- Ajouter éventuellement épices ou aromates.
- Fermer le pot et le placer dans une marmite. Recouvrir d'eau bouillante (d'au moins 2 cm). Cuire à feu moyen pendant 1 h 30 environ.

** Il est préférable de préparer des pots plus petits (éventuellement avec des épices différentes) pour une utilisation fractionnée.*

Du coulis à la purée

La purée de tomates, on s'en doute, est moins liquide, plus épaisse que le coulis mais, comme ce dernier, elle est censée ne contenir que des tomates (voir ci-après). Celles-ci sont pelées, égrainées et leur jus retiré. Coupées grossièrement au couteau, elles sont cuites à feu vif, dans de l'huile d'olive, une quinzaine de minutes pour retirer le maximum de leur eau. La cuisson est poursuivie à feu doux jusqu'à la consistance désirée. Il est possible ensuite soit d'écraser les tomates à la fourchette ou au presse-purée (comme pour des pommes de terre), soit de la mixer. La consistance de cette purée est parfaite par exemple pour pizza ou bruschetta. Curieusement, d'autres ingrédients tels sel, épices, herbes aromatiques, ail, piment et jus de citron, sont officiellement autorisés selon les normes européennes, rapprochant la purée d'une sauce en plus épais, ce que l'on peut retrouver également pour les concentrés.

La passata di pomodoro italienne

Située entre un coulis et une purée, elle est parfaite pour différentes sauces ou pour un gaspacho (p. 86). En août, les rues des villages de Calabre et de Campanie s'animent. Les olivettes (et d'autres variétés dont la célèbre *pomodoro di San Marzano*), mûres et à bas prix, sont transformées en *passata* (grâce au *passatutto* ou moulin à légumes) qui, mise en bouteilles stérilisées ou congelée, accompagnera les pâtes au cours de l'hiver.

Le concentré simple, double ou triple

Ce n'est qu'une purée de tomates très réduite qui contient 24% ou plus de matière sèche soluble de tomate (contre 7% minimum et 24% maximum pour la purée). Il ne doit contenir ni graines, ni peaux, ni morceaux et être conservé par des procédés physiques. Le double et le triple concentré de tomates sont définis par leur quantité de matière sèche (respectivement 28% à 30% et 36% à 38%). Ces données sont officielles mais il vaut mieux ne pas analyser bon nombre de concentrés vendus dans le commerce, on serait surpris.

On donnera la recette du vrai coulis de tomates à l'ancienne (p. 54). Celles de la *passata di pomodoro*, de la purée et du concentré, ne sont qu'une question de temps de cuisson lié à la variété, plus ou moins aqueuse, de la tomate choisie.

De plus en plus concentrée, la poudre de tomates

En vente dans les grandes surfaces, la poudre de tomates peut se servir chaude ou froide, délayée dans de l'eau et se transformant en concentré, boisson, coulis ou soupe ou être employée directement dans le plat (comme un concentré). Elle peut également être simplement saupoudrée à la manière d'une épice sur des canapés, sur une salade, dans une vinaigrette, un sandwich ou dans une crème.

À préparer vous-même, soit avec des tomates séchées (p. 31) soit avec des peaux de tomates (bio), séchées également. Belle récupération !



Pâtes et sauce tomate, une rencontre curieusement tardive

Qui ou plutôt quelle région d'Italie eut l'idée d'accommoder les pâtes à la sauce tomate, plat faisant quasiment partie aujourd'hui de l'identité nationale ? Probablement un ou une inconnu(e).

Les impulsions culinaires italiennes sont très souvent venues de Naples, notamment durant la seconde moitié du XVIII^e siècle. En 1773, Vincenzo Corrado multiplie les recettes (p. 99) mais ne parle pas, à cette date, de pâtes à la sauce tomate, sauce pourtant déjà bien connue à cette époque mais seulement comme assaisonnement de viandes ou de poissons.

À Naples, la consommation de pâtes « nature » était largement répandue. Peu chères, on les retrouvait partout en vente dans la rue, prêtes à être mangées par les *mangiamaccheroni* comme s'appellent alors eux-mêmes les Napolitains, cuites à l'eau et simplement saupoudrées de fromage râpé, « ce qui sert de gras et d'assaisonnement » dira Goethe lors de son voyage en Italie en 1787. Ce sont pourtant ces vendeurs des rues qui, dans les années 1800, parleront en premier de *pummarola* (« sauce tomate » en napolitain) pour accompagner leurs *maccheroni*.

Dans son *Apicio moderno*, en 1790, le Napolitain Francesco Leonardi emploie la sauce tomate en accompagnement de nombreux plats mais, s'il parle d'une sauce parfumée au clou de girofle et passée au tamis, s'il parle de coulis, il faudra attendre la seconde édition de 1807 pour qu'il parle très précisément, pour ses *Maccheroni a la Napoletana*, d'une « sauce tomate ». Les pâtes cuites à l'eau salée sont égouttées, saupoudrées de parmesan râpé, de poivre concassé et assaisonnées avec une sauce. Plusieurs types de sauces sont proposés, bouillon de bœuf, de veau mais aussi du *sugo di pomodoro*. Le mariage pâtes/sauce tomate est acté par écrit.

Pellegrino Artusi, un siècle plus tard, dans son livre *La Scienza in cucina e l'Arte de mangiar bene*, codifiera cette recette avec viande (gîte, lardons, jambon), oignons, quelques tomates fraîches et purée de tomates, le tout cuit longuement.

Notons que la recette de *Maccheroni alla napoletana* publiée en 1779 par Antonio Nebbia, dans son livre *La Cucina casareccia*, n'est pas vraiment une sauce tomate. En effet, les pâtes sont cuites dans un bouillon de viande parfumé avec de la tomate. C'est aussi la recette de Vincenzo Agnoletti dans son livre de cuisine intitulé *La Nuova Cucina Economica...*, en 1803. C'est cette idée de parfumer le bouillon à la tomate que reprendra, à son compte, en 1807, Grimod de La Reynière dans son *Almanach des Gourmands*, mais cet auteur, estimant que, cuit dans un tel bouillon, le riz est meilleur que les pâtes qu'il appelle génériquement « vermicelles », n'influencera pas les futurs cuisiniers dans l'association pâtes/tomates.

Représentant élu du Royaume de Naples, petit cercle de nobles collaborant au gouvernement de la ville de Naples, mais aussi cuisinier et écrivain, Ippolito Cavalcanti publie, en 1837, un traité intitulé *Trattato di cucina teorico pratica* présentant de nombreuses recettes de l'époque, essentiellement napolitaines mais sans préjugé de classe sociale. C'est dans cet ouvrage qu'apparaît pour la première fois, par écrit, la recette des *Vermicelles à la sauce tomate*. Les tomates pelées, cuites, tamisées et réduites, sont liées avec du saindoux et de nouveau réduites puis mélangées aux vermicelles cuits *al dente* et bien égouttés. La sauce est salée et poivrée puis l'ensemble légèrement asséché. Il ne parle pas de saupoudrage de fromage râpé ni d'ajout d'herbes ou d'épice.

En quelques décennies, la recette des spaghettis à la sauce tomate connaît un succès énorme non seulement en Italie mais aussi en dehors de ses frontières. On parle de *Salsa italiana* et on y intègre ail et basilic mais on rencontre, comme il se doit, autant de préparations différentes tant à partir de tomates fraîches que de tomates en conserve.

On ne parle plus aujourd'hui de *vermicelli* à la sauce tomate mais généralement de *spaghettis*, pâtes dont le nom fit sa première apparition en dictionnaire en 1819.

Spaghettis sauce tomate à l'italienne

500 g de tomates
400 g de spaghettis
1 oignon
1 gousse d'ail
2 cs d'huile d'olive
parmesan

- Faire revenir dans l'huile les oignons émondés et les tomates pelées et concassées jusqu'à épaississement.
- Passer l'ensemble au presse-purée. Réserver dans une casserole.
- Faire revenir la gousse d'ail épluchée entière dans un peu d'huile pendant 10 min environ.
- Faire cuire les spaghettis *al dente* (surtout pas plus).
- Ajouter la gousse d'ail et les pâtes, toutes deux égouttées, dans la sauce tomate. Mélanger et réchauffer quelques minutes.
- Servir avec du parmesan râpé.

À cette recette de base peuvent être ajoutés des herbes et épices (thym, épazote, origan, basilic, poivre, piment fort séché) et un bouillon de viande, de légumes ou à base de vin blanc.



Aujourd'hui, les sauces tomates italiennes accompagnant les pâtes sont variées, allant de la sauce classique telle que présentée ci-dessus à des sauces piquantes telles la *puttanesca* (« à la façon des putains ») contenant câpres, olives noires et piment de Cayenne, originaire de l'île d'Ischia près de Naples, ou l'*arrabiata* (« à l'enragée ») simplement fortement relevée avec du piment, typique de la ville de Rome. Elles peuvent être préparées nature ou avec des ingrédients tels que lardons, boulettes de viande, saucisses, palourdes, thon, etc.

Spaghettis à la bolognaise, « le plus absurde des plats italiens »

Qui a inventé les spaghettis à la bolognaise et où peut-on en manger ? Surtout pas à Bologne ! Tout Bolognais sait parfaitement que les spaghettis, étroits, ne sont pas faits pour transporter de la viande en sauce. Mieux vaut des pâtes plates comme des tagliatelles.

Alors d'où vient cette spaghettification de la bolognaise ? Des soldats britanniques et américains après leur passage à Bologne ou des Italiens pauvres émigrés aux États-Unis et cuisinant avec ce qu'ils avaient sur place ? Ou tout simplement du fait qu'en Italie même, les tagliatelles, pâtes fraîches, étaient consommées par les riches tandis que les pauvres mangeaient des spaghettis, pâtes sèches et moins chères.

Les Italiens parlent de *ragù a la bolognese* que la chambre de commerce de Bologne a fait certifier avec hampe de bœuf, pancetta, céleri, carottes, oignons, tomates, vin et lait (surtout pas d'herbes), qui accompagne des tagliatelles ou éventuellement des pappardelles ou des fettucines, surtout pas des spaghettis (qui d'ailleurs viennent de Sicile et non d'Italie du Nord).

Ce qui n'empêchera pas de continuer à consommer des spaghettis à la bolognaise dans le monde entier, y compris en Italie !

Tagliatelles à la bolognaise

400 g de hampe de bœuf
200 g de *pancetta* sec
1 carotte
1 branche de céleri
1 oignon
5 cs de sauce tomate, 1 tomate
30 cl de bouillon de bœuf
12 cl de lait entier
6 cl de vin blanc ou rouge sec
3 cs de crème fraîche ou 30 g de beurre (facultatif)
400 g de tagliatelles
parmesan

- Hacher au couteau *pancetta* et légumes.
- Faire fondre la *pancetta* dans une casserole puis ajouter les légumes et faire mijoter doucement 10 min. Ajouter le bœuf haché et le faire revenir en remuant régulièrement.
- Verser le vin et laisser frémir jusqu'à évaporation.
- Ajouter le bouillon, la sauce tomate et la tomate coupée en dés et faire mijoter 1 h 30 au moins en ajoutant le lait petit à petit. Ajouter crème ou beurre et vérifier l'assaisonnement.
- Cuire les tagliatelles *al dente*. Les égoutter. Verser la moitié de la sauce sur les pâtes. Mélanger. Verser le reste de la sauce au centre des pâtes. Saupoudrer de parmesan et servir.

Sugo all'amatriciana

Les bergers de Grisciano, village du Latium à la limite des Abruzzes, avaient pour habitude alimentaire de préparer un mets dit *alla gricia*. Ladite recette existe toujours à base de spaghettis cuits à l'eau *al dente*, d'allumettes de *guanciale* (viande issue des joues et des bajoues du porc) revenues dans un filet d'huile d'olive et de *pecorino romano* râpé. On la nomme l'*amatriciana* blanche. Les habitants d'Amatrice se sont approprié cette recette de pâtes *alla gricia* en y ajoutant des tomates, donnant naissance à la sauce *amatriciana* (*sugo all'amatriciana*), rouge cette fois.

Cromesquis aux tomates confites et à la ricotta

3 tomates confites
100 g de ricotta
1 cs de parmesan
1 petit bqt de basilic
1 œuf
1 cs de farine
chapelure

- Mélanger la farine, le parmesan, la ricotta, les tomates confites coupées en très petits morceaux et le basilic effeuillé. Saler, poivrer.
- Former des petites boules de cette pâte, les rouler uniformément dans l'œuf battu puis dans la chapelure.
- Les faire frire dans de l'huile très chaude. Égoutter et déguster chaud.

Cromesquis de tomates cerises aux graines de pavot

12 tomates cerises
1 œuf
1 cc d'huile
farine, chapelure fine
1 cc de graines de pavot

- Monder les tomates en gardant le pédoncule.
- Rouler les tomates dans la farine, sans excès. Les tremper dans le mélange œuf battu, huile et 1 cc d'eau.
- Les rouler délicatement dans le mélange chapelure/graines de pavot.
- Plonger les tomates panées 2-3 min dans la friture chaude. Égoutter et réserver.
- Avant de servir, les enfourner quelques minutes à 90°C (th. 3).



Beignets de tomates à la menthe

500 g de tomates
2 oignons
10 cl de bière blonde
une petite botte de menthe
5-6 cs de farine
1 cs de menthe sèche

- Couper les tomates en petits dés et laisser le jus s'égoutter.
- Mélanger les tomates, les oignons émincés et la moitié de la menthe fraîche ciselée. Saler, poivrer.
- Ajouter la bière puis la farine. Bien mélanger.
- Déposer de petites quantités de pâte (avec une cuillère à café) dans l'huile bouillante ; cuire 3 min environ sur chaque face. Égoutter sur du papier absorbant.
- Accompagner d'une sauce piquante, éventuellement à base de yaourt épais.

Les Québécois adorent les tomates vertes. Voici une recette en beignet de chez eux.

Beignets de tomates vertes (non mûres)

4 petites tomates vertes (non mûres)
100 g de farine de maïs ou de polenta
100 g de farine de pois chiche
1 cs de féculé de maïs
20 cl de lait
paprika
ail en poudre
coriandre fraîche

- Mélanger les ingrédients de la pâte. Saler, poivrer.
- Éplucher les tomates à l'épluche-légumes. Les couper en rondelles épaisses.
- Tremper les rondelles dans la pâte puis les faire frire dans de l'huile bouillante. Égoutter sur du papier absorbant.
- Saupoudrer de coriandre effeuillée et servir chaud.



Le gaspacho rougit de plaisir mais reste froid

Les Italiens et les Catalans pauvres ne sont pas les seuls à consommer leur pain rassis. Le gaspacho, prisé par les classes ouvrières et paysannes andalouses, d'origine romaine et importé à l'époque d'al-Andalus, était de couleur claire, blanchâtre, semblable à l'*ajo blanco* actuel, cette soupe froide andalouse à base d'ail et d'amandes. Il était préparé avec du pain, de l'ail, de l'huile d'olive, un peu de vinaigre, du sel et de l'eau. Repas de pauvres, de gens grossiers, les gens de bien ne s'y frottaient pas.

Aux XVI^e et XVII^e siècles, les tomates sont cultivées dans les huertas du sud de l'Espagne. Pourtant, elles n'intègrent pas tout de suite le gaspacho comme l'indique le livre de cuisine *Art de la pâtisserie* rédigé en 1791 par Juan de la Mata sous le sous-titre *Gaspachos de toutes sortes*. Le gaspacho, qui existe sous ce nom depuis 1776, était à l'époque une simple soupe épaissie par du pain.

Ce n'est qu'au XIX^e siècle que le gaspacho passe de la classe populaire à la classe bourgeoise avec notamment ajout de petits morceaux de légumes appelés *tropezones*. Il est servi de surcroît dans des plats plus raffinés, perd de sa rusticité et gagne ses lettres de noblesse.

En 1840, un récit de Théophile Gautier décrit un gaspacho à base d'eau vinaigrée, avec tête d'ail, oignons coupés en quatre, tranches de concombre, poivre, sel et pain. Tomates et poivrons sont absents au moins pour sa recette. Il semble que l'on doive la connaissance du gaspacho actuel dans toute l'Espagne, mais aussi en France, à l'épouse de l'empereur Napoléon III, Eugénie de Montijo. Poivrons verts doux (*pimientos*) et tomates coupés grossièrement furent mélangés à du pain émietté, de l'eau, de l'huile d'olive et du vinaigre. La recette se rapproche de certaines connues aujourd'hui. Certaines, car il y a autant de gaspachos que

Des soupes chaudes pour se réchauffer en hiver

Passons à des soupes chaudes que l'on consommera avec plus de plaisir en hiver mais qui seront réalisées avec vos propres conserves ou à défaut avec des tomates en boîte. Restons en Espagne avec une soupe au chorizo, saucisson que l'on sait originaire de ce pays et qui a fait son apparition en même temps que la tomate.

Soupe de tomates aux lentilles et chorizo

1 boîte de pulpe de tomates entières
250 g de lentilles vertes du Puy
100 g de chorizo
1 cc de concentré de tomates
2 feuilles de laurier
1 cc de curcuma, 1 cc de coriandre en poudre

- Couper les tomates en morceaux et laver les lentilles.
- Mettre les tomates et leur jus, le chorizo coupé en fines tranches et les lentilles dans une cocotte et verser 1,2 l d'eau. Ajouter le laurier, le curcuma et la coriandre.
- Cuire à feu moyen le temps de cuisson des lentilles (15-20 min).
- Mixer l'ensemble après avoir retiré le laurier. Saler, poivrer.

Plus simple, cette soupe de tomates à la coriandre enchantera vos papilles (si toutefois, vous appréciez la coriandre fraîche !).

Soupe de tomates à la coriandre

1 kg de tomates mondées, épépinées et concassées
2 tiges de coriandre fraîche
1 oignon émincé
50 cl de bouillon de volaille
1 cs d'huile d'arachide
poivre noir

- Faire fondre l'oignon dans l'huile. Ajouter les tomates, le bouillon et la coriandre entière. Laisser mijoter 15 min à feu doux.
- Retirer la coriandre, mixer, saupoudrer de poivre et servir chaud.

Velouté de tomates au bleu d'Auvergne

Très originale et délicieuse, cette association de tomates grillées et de bleu d'Auvergne au goût légèrement aigre et corsé, vous surprendra.

1,5 kg de tomates
125 g de bleu d'Auvergne
2 gousses d'ail
1 carotte
1 poireau
1 l de bouillon de volaille
3 cs de crème fleurette
qqs feuilles de basilic
huile végétale
125 g de bacon (facultatif)

- Monder, égrainer et concasser les tomates.
- Les placer dans un plat à gratin légèrement huilé. Saupoudrer d'ail très finement haché. Saler, poivrer. Enfourner 35 min environ à 210°C (th. 7).
- Dans une grande casserole, faire cuire, à l'huile, 10-15 min environ et à feu doux, la carotte et le poireau finement hachés.
- Verser le bouillon de volaille et les tomates cuites. Porter à ébullition puis laisser mijoter à feu moyen 20 min environ.
- Ajouter le bleu émietté, la crème fleurette et les feuilles de basilic ciselées. Mixer. Vérifier l'assaisonnement.
- Servir le velouté accompagné ou non de bacon frit et émietté, ce qui en fera un plat plus complet.





Tomates et fromages, une alliance bienvenue

Si la production de fromages divers est anciennement actée dans les pays du Sud, l'idée d'associer fromages et tomates a dû attendre le XVIII^e siècle.

Souvenons-nous de Vincenzo Corrado qui, en 1773, propose des tomates farcies au *provatura*, semblable à la mozzarella, mais aussi au *parmigiano* (p. 99), fromage qu'il met également dans des beignets alors que de la ricotta participe à des croquettes. Beignets et croquettes sont réalisés à partir de pulpe de tomates, les premiers avec persil, menthe et ail, les secondes avec épices et noix de muscade. Les deux, une fois le fromage incorporé, sont liés aux œufs avant d'être frits. Aucune quantité n'est donnée.

On pourrait écrire un livre uniquement sur l'association tomates/fromages. Laissons de côté les fromages saupoudrés sur les pâtes ou gratins divers, ou ceux associés aux pizzas. Ignorons également toutes les possibilités de fromages frais, nature ou aux herbes, pour farcir notamment des tomates cerises présentées à l'apéritif. Concentrons-nous sur mozzarella, fêta et... camembert !

Froide ou chaude, la fêta

Si l'appellation de *fêta* n'est associée au fromage de chèvre ou de brebis caillé et mis en saumure que depuis le XIX^e siècle, ledit fromage existait depuis longtemps notamment en Grèce où il est maintenant AOC (Appellation d'origine protégée) et IGP (Indication géographique protégée).

Dans de simples salades de tomates crues, dans des verrines, la fêta est à la fête. On peut l'ajouter nature ou à l'huile et aux herbes. Parmi les herbes, le cumin apporte une touche intéressante. Comme la fêta se marie aussi avec le concombre et les courgettes, la réunion de ces ingrédients est toujours positive.

Jus de tomate maison

4 tomates bien mûres
jus d'un citron

- **Peler les tomates. Les mixer. Ajouter le jus du citron et éventuellement une pincée de poivre et une de sel de céleri ou de Guérande, ainsi que quelques gouttes de Tabasco.**

Vous pouvez consommer la préparation filtrée ou non. Si le résultat est trop épais, ajouter un verre d'eau minérale. Plus vous ajouterez d'eau, moins le jus aura de goût.

Il est possible de mixer, en même temps que les tomates, des branches de céleri coupées en morceaux, des feuilles de persil, de menthe ou, surtout, de basilic (mon préféré).

En fonction des tomates choisies, le jus aura goût et couleur différents. Essayez avec des tomates *green zebra*, vous obtiendrez un jus de tomate d'un joli vert à arôme de tomate mûre et de notes végétales.

Que faire avec un jus de tomate ?

Le boire tout simplement, bien frais, mais aussi préparer des cocktails souvent considérés comme utiles à un lendemain de fête trop arrosée.

Le plus célèbre est le *Bloody Mary*, inventé en 1921 dans un bar parisien par un barman qui, trouvant la vodka russe fade et sans goût, eut l'idée de l'associer avec du jus de tomate en conserve alors nouveau à l'époque.

Bloody Mary

12 cl de jus de tomate
4 cl de vodka
0,5 cl de jus de citron
un trait de sauce Worcestershire
2 gouttes de Tabasco
1 pincée de sel de céleri

- **Mélanger les liquides et ajouter les autres ingrédients en saupoudrage.**

Pour un *Fresh tomato martini*, ajouter au jus de tomate et à la vodka un trait de vermouth sec et remplacer le citron par une touche de vinaigre de vin blanc.

Bloody Caesar

Le *Bloody Caesar* ou Césaire est une variante du *Bloody Mary* consommée au Canada, inventée vers 1969 par un émigrant italien nostalgique des spaghettis aux palourdes de son pays. Prenez la recette précédente et ajoutez 12 cl de jus de palourde (vendu en bouteille).

Bloody virgin asiatique

15 cl de jus de tomate

1 goutte d'huile de sésame

5 cl de sirop de gingembre

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

1 oignon vert

sel de céleri, 1 citron vert et quelques feuilles de chou chinois (décor)

- Passer un quartier de citron vert sur le rebord du verre puis tremper les rebords mouillés dans le sel de céleri.
- Remplir le verre de glace puis ajouter tous les autres ingrédients. Remuer.
- Décorer de feuilles de chou chinois *mizuma* (chou qui peut se manger cru).



Eau de tomate

On lira que l'eau de tomate fut « inventée » par Michel Guérard (que nous avons cité lors de la sauce vierge) ou par un chef italien contemporain, Gualtiero Marchesi. Parions qu'une simple cuisinière, française, italienne ou autre, soucieuse de ne pas jeter de la nourriture, eut un jour l'idée d'égoutter l'intérieur des tomates qu'elle venait de vider pour les farcir. Il est toujours possible de faire de l'eau de tomate avec des tomates entières, de les couper en quartiers puis de les mixer avec concentré de tomate et blanc d'œuf avant de faire cuire longuement et de filtrer, ce que fait le célèbre cuisinier Michel Troisgros.

Plus économique, filtrer au travers d'une étamine les graines et chairs des tomates que l'on vient d'évider, après les avoir légèrement salées et sucrées, ou les avoir arrosées d'un peu de vinaigre balsamique blanc. Il est possible aussi de chauffer légèrement pour en concentrer les saveurs.

Verrines en gelée d'eau de tomate

40 cl d'eau de tomate

4 feuilles de gélatine

200 g de petites crevettes roses décortiquées

40 g de petits pois fins cuits

4 feuilles de basilic

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide.
- Incorporer la gélatine égouttée dans l'eau de tomate. Chauffer la préparation. Saler, poivrer.
- Verser la gelée dans les verrines et réserver au frais pour que la gelée prenne.
- Déposer les petits pois, entiers ou mixés en purée, en couche sur la gelée.
- Déposer les crevettes (sauf quatre que l'on garde entières), hachées, en couche sur les petits pois.
- Garnir chaque verrine d'une feuille de basilic et d'une crevette en décoration.

Table des matières

Prolégomènes.....	5
De l'incompréhension linguistique chez les conquistadors entre la tomate et le tomatillo des Aztèques.....	7
De l'adoption d'un légume à la réputation sulfureuse.....	9
De l'histoire survolée de sa découverte européenne.....	11
<i>Salsa à la mode aztèque.....</i>	<i>12</i>
<i>Poulet marengo aux écrevisses.....</i>	<i>15</i>
De la beauté de fruits polymorphes aux couleurs de l'arc-en-ciel.....	16
Fruit ou légume, réflexion sur une définition qui fait débat dans les chaumières.....	23
La tomate cerise, une ancêtre qui ne s'est pas fait oublier.....	24
<i>Clafoutis aux tomates cerises.....</i>	<i>25</i>
<i>Tomates cerises en sucette.....</i>	<i>26</i>
Faut-il émonder, monder, peler ou éplucher les tomates ?.....	28
De la nécessité de conserver un fruit d'été devenu incontournable en hiver.....	30
De la différence entre une tomate séchée et une tomate confite.....	31
<i>Confisage avec un déshydrateur alimentaire.....</i>	<i>32</i>
<i>Confisage en l'absence de déshydrateur alimentaire.....</i>	<i>32</i>
<i>Muffins aux tomates confites.....</i>	<i>33</i>
<i>Papillotes de roulades de porc aux tomates confites.....</i>	<i>33</i>
<i>Sauce capuliato.....</i>	<i>34</i>
<i>Faux pesto de tomates séchées (pesto rouge).....</i>	<i>34</i>
Des conserves qui servent de condiments.....	35
<i>Tomates cerises lacto-fermentées.....</i>	<i>36</i>
<i>Tomates vertes lacto-fermentées.....</i>	<i>37</i>
<i>Pickles de tomates cerises.....</i>	<i>38</i>
<i>Tomates cerises en aigre-doux.....</i>	<i>38</i>

Chutney et relish, une histoire aigre-douce indo-anglaise.....	39
<i>Relish à la tomate.....</i>	<i>40</i>
<i>Chutney à la tomate rouge.....</i>	<i>40</i>
<i>Chutney de tomates aux pommes et aux aïrelles.....</i>	<i>41</i>
<i>Toasts de chorizo piquant et chutney de tomates vertes.....</i>	<i>41</i>
<i>Chutney vert de fin de saison.....</i>	<i>42</i>
Incontournable ketchup.....	43
<i>Ketchup maison.....</i>	<i>46</i>
<i>Ketchup lacto-fermenté.....</i>	<i>47</i>
<i>Sauce cocktail.....</i>	<i>47</i>
De la nécessité de conserver les tomates pour l'hiver.....	48
<i>Conserve de tomates.....</i>	<i>49</i>
<i>Poudre de tomates maison.....</i>	<i>51</i>
<i>Congeler les tomates crues.....</i>	<i>51</i>
<i>Congeler les tomates rôties ou farcies.....</i>	<i>52</i>
Coulis ou sauce, qui a la primeur ?.....	53
<i>Vrai coulis de tomates à l'ancienne.....</i>	<i>54</i>
<i>Sofregit catalan.....</i>	<i>55</i>
<i>Riz noir de l'Ampurdan (arròs negre de l'Empordà).....</i>	<i>56</i>
<i>Sauce vierge à la tomate.....</i>	<i>57</i>
<i>Sauce tomate d'après la recette d'Auguste Escoffier.....</i>	<i>58</i>
<i>Poisson à la sauce dugléré.....</i>	<i>59</i>
Pâtes et sauce tomate, une rencontre curieusement tardive.....	61
<i>Spaghettis sauce tomate à l'italienne.....</i>	<i>63</i>
<i>Tagliatelles à la bolognaise.....</i>	<i>65</i>
<i>Amatriciana ou matriciana.....</i>	<i>66</i>
À propos d'une pizza blanche qui a pris de la couleur.....	67
<i>Vraies pizzas napolitaines et leur garniture.....</i>	<i>69</i>
<i>Garniture pour pizza napoletana marinara.....</i>	<i>70</i>
<i>Garniture pour pizza napoletana margherita.....</i>	<i>70</i>
Du beignet à la croquette en passant par la boulette et le cromesqui.....	73
<i>Cromesquis aux tomates confites et à la ricotta.....</i>	<i>74</i>

<i>Cromesquis de tomates cerises aux graines de pavot</i>	74
<i>Beignets de tomates à la menthe</i>	75
<i>Beignets de tomates vertes (non mûres)</i>	75
<i>Croquettes de poulet aux tomates confites</i>	76
<i>Tomatokeftedes</i>	77
À la provençale, une recette traditionnelle non limitée aux tomates.....	78
<i>Tomates à la provençale au four</i>	79
<i>Tomates à la provençale à la poêle</i>	80
De l'histoire fusionnelle du pain rassis et de la tomate.....	81
<i>Pan amb tomàquet</i>	82
<i>Bruschettas à la tomate</i>	83
<i>Frisellas d'aujourd'hui</i>	84
<i>Penzanella</i>	85
Le gaspacho rougit de plaisir mais reste froid.....	86
<i>Gaspacho andalou</i>	87
<i>Soupe froide de pastèque et tomates</i>	88
<i>Soupe piquante à la tomate, avocat et crevettes</i>	89
<i>Soupe glacée aux tomates green zebra</i>	90
<i>Soupe de tomates aux lentilles et chorizo</i>	91
<i>Soupe de tomates à la coriandre</i>	91
<i>Velouté de tomates au bleu d'Auvergne</i>	92
<i>Velouté de tomates vertes</i>	93
<i>Tchicha zaatar</i>	94
<i>Harira marocaine</i>	96
<i>Chorba algérienne</i>	97
De l'intérêt de garder des restes pour farcir.....	98
<i>Tomates farcies aux morilles</i>	100
<i>Tomates farcies aux épinards</i>	101
<i>Tomates farcies familiales aux restes de viande</i>	102
<i>Tomates froides farcies aux lentilles et fonds d'artichaut</i>	103
Tomates et fromages, une alliance bienvenue.....	105
<i>Verrines de tomates et fêta au cumin</i>	106
<i>Chaud de fêta, tomates et olives</i>	106

<i>Salade caprese</i>	107
<i>Fausse salade caprese pour l'hiver</i>	108
<i>Salade de tomates cerises au caramel de vinaigre balsamique</i>	108
<i>Gratin de tomates à la mozzarella</i>	109
<i>Cakes aux tomates séchées et fromage de chèvre</i>	110
<i>Tarte aux tomates confites et au roquefort</i>	110
<i>Chaud-froid de camembert frit au confit de tomates</i>	111
Tomates et œufs, une collaboration équilibrée	112
<i>Soupe chinoise à la tomate et à la fleur d'œuf</i>	112
<i>Omelette chinoise à la tomate</i>	113
<i>Œufs non à la coque, en coque de tomate</i>	114
<i>Vraie salade niçoise d'aujourd'hui</i>	116
<i>Tomates mimosa</i>	118
Sur une association réussie entre deux mal-aimées	119
<i>Caponata sicilienne</i>	120
<i>Bobémienne ou boumanio</i>	121
<i>Chichoumeille et riste</i>	121
<i>Maghmoor dite « moussaka libanaise »</i>	122
Tomates et piment, une ancienne complicité enchanteresse	123
<i>Mole rojo mexicain</i>	124
<i>Rougail réunionnais</i>	126
<i>Sauce tomate à la calabraise</i>	126
<i>Sauce romesco</i>	128
<i>Pipérade basque</i>	130
<i>Chakchouka tunisienne</i>	131
<i>Slata mechouia</i>	132
<i>Makbouba, salade juive tunisienne</i>	132
<i>Frita de grand-maman</i>	133
<i>Cocas à la frita</i>	134
Et la courgette vint	135
<i>Gratin de courgettes et de tomates</i>	136
<i>Ratatouille niçoise</i>	137
<i>Confit byaldi de Ratatouille</i>	139
<i>Samfaina catalane</i>	140

<i>Flan de courgettes à la tomate</i>	141
<i>Beignets de courgettes et de tomates séchées</i>	141
Parmentier y perdrait son latin.....	142
<i>Tian de pommes de terre et de tomates</i>	142
<i>Tian provençal</i>	143
<i>Tumbet majorquin</i>	144
Tomates en sucrerie.....	145
<i>Gâteau aux tomates vertes et aux abricots</i>	145
<i>Moelleux aux tomates épicées et raisins secs</i>	146
<i>Tomates frites au lait-de-poule</i>	147
<i>Granité de tomates et de fraises</i>	148
<i>Confiture de tomates</i>	148
Un jus qui vous veut du bien.....	149
<i>Jus de tomate maison</i>	150
<i>Bloody Mary</i>	150
<i>Bloody Caesar</i>	151
<i>Bloody virgin asiatique</i>	151
<i>Verrines en gelée d'eau de tomate</i>	152
<i>Sucettes de jus ou d'eau de tomate épicé</i>	153
Quelques records et bizarreries pour conclure.....	154

