

**Pour une utilisation des tomates vertes fraîches, voici deux recettes originales :**

**- Velouté de tomates vertes :**

Pour 4 personnes : 6 tomates vertes moyennes, 1 pomme de terre, ½ bouquet de Basilic frais, ½ litre d'eau, ½ cube de bouillon de légumes, poivre, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 pincée de poudre de noix de muscade, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates, la pomme de terre en dés, la noix de muscade, l'ail écrasé. Ajouter 1 l d'eau et laissez mijoter 20/25 min.

Mixez pour obtenir un velouté. Poivrez. Parsemez de basilic frais ciselé et accompagnez avec des croûtons naturels. Se déguste chaud ou froid.

**- Moelleux aux tomates vertes, amandes & abricots :**

Pour 6 personnes : 200 g d'abricots, 150 g de tomates vertes, 125 g de farine, 125 g de sucre, 75 g de poudre d'amandes, 12 cl de crème liquide, 2 œufs, 1 c. à s. de levure chimique.

Dénoyauter les abricots et les couper en dés.

Peler, épépiner et couper les tomates vertes en dés. Verser de l'eau bouillante sur les tomates si besoin pour faire partir la peau.

Fouetter la poudre d'amande et le sucre. Ajouter les œufs, la farine, la levure et la crème. Bien mixer. Ajouter les morceaux de tomates vertes et d'abricots.

Enfourner et cuire 40 minutes dans un moule beurré et saupoudré de sucre.

**Recettes de tomates vertes, à utiliser en condiment, tout l'hiver :**

**- La confiture de tomates vertes :** couper les tomates en rondelles fines, les mettre dans une grande casserole avec leur moitié de poids en sucre (ajuster la quantité de sucre à son gout). Attendre en remuant de temps en temps sur petit feu doux que la consistance devienne confiture. Une fois la préparation cuite et prête, remplir des petits bocaux à confiture bien fermés.

Cette recette se décline en associant la pomme aux tomates vertes. Dans ce cas, les ingrédients seront, pour 4 kg de tomates vertes : 1 kg de pommes, 4 kg de sucre , 2 citrons non traités.

**- Le chutney de tomate verte :**

Pour 1 kg de tomates vertes : 250 g de sucre, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 250 ml de vinaigre balsamique, 1 morceau de gingembre frais, 3 clous de girofle, un peu de piment, 1 cuiller à café de graines de fenouil, 5 grains de poivre noir et environ 5 g de sel.

Couper les tomates, les oignons, l'ail et le gingembre en cubes. Dans une grande marmite, verser le sel, le sucre et le vinaigre. Porter à ébullition et remuer jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Ajouter l'ensemble des légumes et des épices. Laisser cuire environ 30 minutes. Le mélange doit frémir sans bouillir. Enfin, versez le chutney bouillant dans des pots à confiture préalablement stérilisés. Excellent avec des viandes, du foie gras ou encore du fromage de chèvre.

**- Les tomates vertes au vinaigre :**

Pour une dizaine de petites tomates vertes : 1,5l de vinaigre de vin blanc, 3 brins d'estragon, 2 brins d'aneth, 2 càc de sucre, sel.

Faites blanchir les tomates vertes 2 min. Sortez-les aussitôt, passez-les à l'eau froide. Mettez-les dans une terrine et recouvrez-les d'une partie du vinaigre. Laisser mariner 24 h au réfrigérateur. Egouttez et disposez les tomates dans un bocal stérilisé (ébullianté et séché). Jetez le vinaigre utilisé.

Faites bouillir 5 mn le reste de vinaigre avec l'estragon, l'aneth et le sucre. Laissez infuser hors du feu, à couvert, jusqu'à ce que le vinaigre soit complètement refroidi. Versez le vinaigre et les aromates sur les tomates jusqu'en haut du bocal.

Fermez le bocal hermétiquement et patientez pendant 2 mois avant de servir. Rangez le bocal de préférence à l'abri de la lumière.