

Mon expérience de culture de tomates (4)

Cette quatrième et dernière lettre est dédiée à l'usage des produits de notre travail, comment conserver les graines et que faire d'un excédent de fruits quand la nature est généreuse.

Une petite réflexion en préambule sur cette Dame Nature. Cette année, au moins dans notre zone, elle ne s'est pas montrée trop coopérative.

Les jeunes plants ont poussé difficilement au printemps, beaucoup sont restés chétifs, peu de bouquets au-delà du premier, ou qui se sont desséchés, des gros fruits qui ont commencé à vérer mi-août et mûrissent très doucement. Les plants sont pourtant vigoureux avec un beau feuillage et le mildiou ne s'est pas manifesté. Espérons une arrière-saison chaude et sèche.

Cela nous laisse un peu de temps pour sélectionner les variétés que nous avons aimées pour différentes raisons : goût, rendement, robustesse, beauté, etc, et que l'on voudrait reproduire soi-même.



Pour conserver les graines de tomate, comme pour d'autres plantes, on choisira bien sûr les plus beaux fruits sur les plus beaux plants. Après prélèvement, on peut faire sécher les graines sur du papier absorbant, voire les y aligner pour les ressemer directement l'année suivante, à l'image des bandes à dérouler de certains grainetiers, du prêt-à-semer.

Après être passé par ce stade et avoir écouté des professionnels et des amateurs avisés, j'applique depuis plusieurs années leur méthode que j'appellerai « de fermentation spontanée ». La nature est très bien faite, le milieu de la reproduction est toujours attirant, beau, doux et plutôt sucré (le pollen et le nectar des fleurs, les liquides organiques des mammifères, etc). La gelée qui entoure la graine de tomate (celle qui colle en séchant au papier ou aux autres graines!) est également sucrée, elle peut moisir..

Pour s'en débarrasser, c'est facile et rapide :

-faire tremper les graines dans un petit récipient ouvert, 10 cl, pas plus, en verre pour suivre le processus de transformation. En deux ou trois jours tout au plus, une couche de moisissure va se former en surface grâce aux nombreux spores circulant dans l'air, prêts à transformer les matières organiques en automne ; les graines vont généralement tomber au fond du pot ;

-jeter cette couche et rincer les graines en se servant d'une petite passoire de cuisine dans laquelle elles sécheront en moins de 24 heures du fait de l'aération naturelle du tamis ;

-effriter le petit tas de graines si l'on veut les séparer avant la mise en sachet ; il suffit de trois secondes avec trois doigts.

Même si l'on conserve plusieurs dizaines de variétés par an comme moi, nouvelles ou de renouvellement, l'investissement n'est pas très onéreux ! Le plus important dans tout ce processus et on vous le répète à l'envi dans les ateliers de bouturage, c'est une bonne organisation et un étiquetage minutieux, dès la cueillette des fruits, pour éviter les mauvaises surprises.

Les sachets seront rangés à l'abri de la lumière et des écarts de températures, en milieu sec. Je renouvelle les graines des variétés auxquelles je tiens tous les cinq ans au plus. Au-delà, les semis sont très éclaircis, voire lèvent mal ou pas du tout, mais c'est peut-être aussi parce que mes premières conditions de conservation étaient moins bonnes, Il m'est arrivé à l'inverse de récupérer quelques graines fertiles de paquets de plus de 10 ans.

Les fruits aussi se conservent facilement et de diverses manières selon les usages ultérieurs que l'on en fera.

La conservation en bocaux est la plus traditionnelle, soit des fruits entiers, plutôt de taille moyenne ou coupés mais très en chair et fermes, de type coeur-de-boeuf, entassés, soit sous forme de purée ou de coulis plus ou moins concentrés. On pèle les fruits après les avoir passés 30 secondes à l'eau bouillante puis refroidis, en les épépinant ou non selon les goûts. On peut se contenter de les saler, on peut aussi les aromatiser et même les cuisiner avant stérilisation.

Les recettes de sauce tomate abondent et se ressemblent. Elles sont à base d'oignon, d'ail, revenus dans de l'huile d'olive, d'herbes de Provence (laurier, thym, romarin -pas trop, c'est fort-sarriette, marjolaine), poivre, sel, voire un peu de sucre ou un cube de bouillon...Le principe est de faire cuire comme la confiture (à feu moyen, pour évaporer l'eau et concentrer la sauce tout en gardant la saveur des fruits et de la préparation), mixer avant ou pendant cuisson, empoter et retourner les pots. Pas besoin de stériliser. Conservation théorique un an, en réalité, à peine un hiver si la recette est goûteuse !

Les plats cuisinés à base de tomate : personnellement nous en élaborons deux chaque année :

1) **la soupe au pistou** car c'est à la fin de l'été que l'on trouve tous les légumes frais réunis, haricots verts, secs et plats, tomates, courgettes, carottes, pommes de terre, oignon blanc, ail, basilic à profusion. Un délice les soirs d'hiver au retour d'une soirée dansante ou cinéma.

2) **l'osso bucco à l'italienne** qui consomme beaucoup plus de tomates et meilleur avec des fraîches qu'avec du concentré en boîte.

Le séchage au four est plus récent, moins connu et plus facile. Deux méthodes,

1) **la conservation à l'huile d'olive** (recette sicilienne): les tomates pelées sont badigeonnées d'huile d'olive et passées au four 2 à 3 heures à 100°, puis aromatisées et entassées dans un bocal recouvertes d'huile d'olive.

2) **la déshydratation**, un séchage lent au four à basse température ou dans un déshydrateur des fruits coupés en quartiers ou en tranches. À servir avec l'apéritif.

La congélation se prête à toutes les formes de préparation précédemment évoquées, sauf bien sûr le séchage. C'est un moyen de conservation rapide, efficace, peu gourmand en énergie, et qui n'altère pas la saveur des produits.



Les tomates sont des fruits et peuvent être travaillées comme tels bien qu'elles ne soient pas sucrées ou à peine (les tomates orange).

Autrefois dans les milieux modestes, «pour ne pas perdre», on faisait de la confiture de tomates vertes en fin de saison. Je n'en garde pas un grand souvenir, les meilleures confitures sont faites avec des fruits bien mûrs comme les bons vins.

Pour ma part, je fais des confitures de tomates cerises ou cocktail, et en 2023, j'ai raffiné un peu en traitant à part les noires car j'en avais beaucoup, elles sont plus grosses et leur goût plus subtil. Celui de la confiture aussi. Cette année, j'ai une dominante rouge-orangé-jaune, ce sera différent.

Ma recette de confiture de tomates cerises : laver les fruits et les couper en deux ou en quatre, ajouter le sucre (50% du poids des fruits, c'est suffisant), conserver l'ensemble au moins une nuit dans un endroit frais. Cette opération permet de faire sortir le jus des baies et laisser un peu de pulpe, donc des morceaux dans le pot, c'est valable pour tous les fruits. Cette année, je vais en traiter une partie plus classiquement en ajoutant directement le sucre avec le gélifiant à la cuisson, et un mixage pour une consistance plus « marmelade ». Après avoir porté le tout à ébullition quelques minutes pour la cuisson, je baisse le feu et laisse mijoter doucement le temps qu'il faut pour évaporer l'eau du jus et obtenir la consistance désirée, en surveillant et remuant régulièrement. C'est plus long, mais cela permet de réduire les doses de sucre et de gélifiant ajoutés et de garder le goût et la couleur des fruits. C'est vrai pour tous les fruits très juteux ou avec peu de pectine. Pour le raisin, chasselas ou muscat du jardin, je fais plutôt un mélange 50-50 avec de la pomme, du jardin aussi. Il apporte le sucre, elle offre la pectine. Cela donne de très belles gelées pas trop sucrées.



Pour l'apéritif, pourquoi pas une confiture non sucrée à tartiner ? <https://www.lafeestephanie.com/2015/11/confiture-de-tomates-cerises-exquise.html>

Après tous ces usages, s'il vous reste encore des tomates en fin de saison -et même avant- rien ne vous interdit d'en faire profiter votre entourage, qui vous en sera reconnaissant, ne serait-ce qu'en découvrant la saveur des produits du jardin, si différente de ceux du commerce.

Pour terminer agréablement cette série, voici une synthèse des nombreuses recettes que j'ai trouvées sur la très populaire tarte aux tomates, avec les principales variantes :



-ingrédients : pâte brisée (ou feuilletée selon les goûts), huile d'olive, moutarde de Dijon (ou au basilic), sel, herbes de Provence, semoule fine et...des tomates bien mûres . En option, on trouve du fromage râpé, gruyère ou parmesan et chèvre, des olives noires, des anchois, des courgettes, etc. Précuire la pâte (percée avec une fourchette) 5 min à 230°C. La sortir du four pour la badigeonner sur toute la surface avec la moutarde, en mettre suffisamment pour que le fond de pâte ne se voit plus. On peut saupoudrer de semoule fine (sans doute pour absorber le jus des tomates) et parsemer de fromage râpé.

Peler et couper les tomates en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Disposer celles-ci en plusieurs couches, saupoudrer d'herbes de Provence + 2 pincées de sel. Badigeonner d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive, éparpiller le fromage râpé (en option : et de dés de chèvre frais).

Enfourner pour 20 min à 230°C puis couvrir avec papier d'aluminium pour 20 min supplémentaires. Après ces 20 min, enlever le papier aluminium et laisser cuire encore 5 min porte du four ouverte. Dans d'autres recettes, on ne précuit pas la pâte et on fait cuire

30' à feu moyen. Cuisiner ou cultiver des tomates, en amateur, c'est toujours bidouiller un peu !

Décorer avec des feuilles de basilic émincées ou non, des tomates cocktail coupées en deux, des olives noires, etc Servir avec une salade verte et le sourire.

Plus original, mais pas plus difficile ni plus long à préparer, j'ai trouvé un gâteau renversé façon Tatin à l'adresse suivante

<https://www.lamedecinepasseparlacuisine.com/2018/07/gateau-tatin-de-tomates.html>

Pour vous allécher et vous inciter à cliquer, en voici un aperçu ci-contre.

Amitiés jardinières.

Jean-Pierre MORELLE