

Des tomates vertes ? Tout n'est pas perdu !

Les plants de tomates arrivent à leur fin... que faire des tomates vertes ?

Mi-octobre annonce la fin des plants de tomates. Si vous n'avez pas déjà retiré vos plants après une invasion de mildiou (probablement des plantes dans des conditions plus humides), c'est le moment de cueillir les dernières tomates qui pendent aux plants (ou n'en laisser que 2 ou trois, pour augmenter les chances de celles-ci d'encore mûrir).

Si les tomates ont commencé à changer de couleur, mais ne sont pas encore réellement rouges, entreposez-les dans un espace sec. Ceci peut être dans une armoire de cuisine, sur une surface de travail, sur un châssis de fenêtre ou sous un toit... peu importe. L'essentiel est de ne pas superposer les tomates, et même idéalement, qu'elles ne se touchent pas.

Si les tomates sont encore vertes, procédez de la même manière : entreposez-les dans un endroit sec, et attendez une semaine ou deux. Vous verrez qu'une partie était (sans qu'on le voit) déjà en train de mûrir, et qu'elles vont arriver à maturité (rouge) dans quelques semaines (si vous les mettez dans un endroit frais, au noir, le mûrissement va lentement, et vous en aurez peut-être encore pour décorer votre table de Noël !)



Surveillez régulièrement les tomates, pour éviter qu'une moisissure ne puisse se propager sur toute votre récolte. Donc ne les oubliez pas pendant 3 semaines dans un coin...

Si les tomates restent vertes, n'hésitez pas à en faire des confitures et des chutney, délicieux pour accompagner des plats et salades. Il va de soi qu'une tomate qui a partiellement mûri 'toute seule' (sans être nourrie par la plante et le soleil) aura un goût légèrement moins complet, moins sucré qu'une tomate en plein été. Les goûts et les saisons évoluent ensemble...

Bon appétit !

