



Caviar de tomates anciennes



L'été, je croule sous les tomates, entre mes plantations, mon [panier bio](#), et celles que famille et amis me donnent. On ne va pas s'en plaindre non plus, ces tomates de variété ancienne sont délicieuses, simplement à la croque sel ou en salade. J'évite de les stocker au réfrigérateur qui atténue leur saveur. Et quand il y a quelques kilos en trop, je les cuisine en sauce ou en gratin. J'ai testé une nouvelle recette qui est parfaite pour utiliser le trop-plein des tomates de saison : simple à réaliser, elle nécessite peu d'ingrédients et peut s'adapter selon les quantités de tomates que l'on souhaite écouler. Le caviar peut se conserver plusieurs jours (mais je n'ai pas tenté plus de 4 jours), il s'utilise avec des pâtes, en tartine ou pour composer des verrines. Avec le vinaigre balsamique, le caviar est très goûteux et délicieusement sucré : même à manger à la cuillère, c'est un régal !

Ingrédients (pour 150 g de caviar) :

- 500 g de tomates coeur de boeuf
- 1 cuil à soupe de sucre cassonade
- 1 cuil à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin

Préparation :

Peler les tomates (en général la peau des tomates de variété ancienne est plus épaisse, et se retire facilement - sinon, il faudra les [monder](#)).

Couper les tomates en petits dés réguliers. Mettre les dés dans une petite casserole et porter sur feu moyen à couvert. Lorsque le mélange bout, ôter le couvercle, baisser le feu et laisser cuire

doucement durant une trentaine de minutes en surveillant la cuisson. Remuer régulièrement avec une spatule en bois pour éviter que le mélange n'attache.

Lorsque la tomate a réduit de plus de la moitié, ajouter le sucre et le vinaigre. Saler et poivrer. Laisser cuire encore 15 minutes en remuant souvent, ajouter l'huile au dernier moment.

Stopper le feu lorsque le mélange devient confit. Laisser refroidir, placer dans un pot et entreposer au réfrigérateur.

Servir bien frais.

On peut conserver ce caviar une semaine au réfrigérateur.

Le 10 Septembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/09/10/index.html>