

Conserves de tomates vertes à l'aigre-douce



- environ 750g de tomates vertes charnues de taille moyenne à grosse (pas de tomates cerises ni d'autres variétés de petit calibre et peu charnues, le résultat serait très décevant)

Pour la saumure

- 2 litres d'eau + 150g de gros sel

Pour le jus aigre-doux

- 35 cl de vinaigre de vin blanc non aromatisé

- 25 cl de vin blanc sec

- 25 cl d'eau

- 100g de sucre blanc

- 2 cs de miel toutes fleurs

- une branche d'estragon frais

- 2 petites échalotes

- 1 cs de graines de moutarde

- 10 grains d'un mélange de poivres



1. Faites chauffer l'eau et le gros sel et portez à ébullition jusqu'à ce que le sel soit parfaitement dissous.

2. Pelez les tomates vertes avec un économe spécial type Zyliss (évitez de les ébouillanter dès le début de la recette, sinon vous aurez de la purée en fin de parcours). Epépinez-les soigneusement et coupez-les en quartiers ou en morceaux de 2 à 3 cm de côté.

3. Versez la saumure encore chaude sur les tomates. Laissez mariner 24h au frais, en veillant à ce que le liquide couvre parfaitement les tomates (sinon les parties laissées à l'air libre vont s'oxyder).

4. Le lendemain, jetez la saumure et rincez les tomates à l'eau fraîche. Laissez-les s'égoutter puis disposez-les dans des bocaux parfaitement propres en tassant légèrement. Disposez également les aromates (estragon, échalotes coupées en deux, graines de moutarde, poivre)

5. Portez à ébullition le reste des ingrédients du jus aigre-doux (eau, vin blanc, vinaigre, sucre et miel). Laissez bouillir 5 minutes à couvert, puis versez le jus dans les bocaux, à ras bord. Fermez les bocaux, retournez quelques instants, puis retournez à nouveau et laissez refroidir à température ambiante.

Inutile de stériliser, le fait de verser le jus bouillant et la présence de vinaigre et de sucre suffit à assurer une parfaite conservation (dans un endroit pas trop chaud, sec et sombre, évidemment).

