RELISH AUX TOMATES ET FRAISES

Les fruits et légumes un peu flétris sont parfaits pour être transformés en relish. L'association fraise et tomate est un délice. C'est pourquoi elle est souvent reprise chez Instock. Ce n'est pas la saison des fraises ? Amusez-vous en adaptant cette recette.

1. Faites chauffer l'huile dans une casserole à fond épais et faites revenir l'oignon avec l'ail et le piment antillais. Dès que l'oignon est devenu translucide, ajoutez les tomates, les fraises, le vinaigre et le sucre.

2. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit cuit et réduit. Salez et poivrez et ajoutez éventuellement un peu de sucre.

3. Versez la préparation dans des pots stérilisés. Fermez et retournez-les. Conservez les pots au réfrigérateur.

POUR 500 ML

PRÉPARATION
45 MINUTES

INGRÉDIENTS
De l'huile d'olive
1 oignon (émincé)
1 gousse d'ail (écrasée)
½ piment antillais
800 g de tomates (concassées)
200 g de fraises (coupées en petits morceaux)
200 ml de vinaigre de vin rouge
200 g de sucre
Sel et poivre

CURD AUX AGRUMES

Eva, la génie de l'équipe qui travaille à notre ligne de produits, a imaginé un curd aux agrumes avec une pointe d'amertume car elle a utilisé les fruits entiers. Toutes les variétés d'agrumes conviennent pour cette recette. L'amertume est une saveur assez peu appréciée, mais elle permet de bien équilibrer un plat quand elle est bien dosée. Goûtez le jus avant de préparer votre curd pour avoir une idée du résultat final. Vous pouvez remplacer les agrumes par des fruits de la passion.

POUR 500 ML

PRÉPARATION
30 MINUTES

INGRÉDIENTS
5 agrumes biologiques
200 g de beurre
200 g de sucre
7 œufs
1 pincée de sel

Ce curd aux agrumes se marie particulièrement bien avec une meringue « maison ». Répartissez un peu de curd sur des assiettes à dessert et servez avec des miettes de gâteau (ou de biscuits que vous avez dans votre placard) et des brisures de meringue (voir page 85).

1. Pressez les fruits et coupez les écorces en petits morceaux.

2. Amenez le jus et les écorces lentement à ébullition avec le beurre. Mélangez pendant ce temps les œufs, le sucre et le sel dans un saladier. Passez les écorces au tamis et réservez. Incorporez délicatement le jus bouillant au mélange œufs-sucre sans cesser de fouetter.

3. Remettez la préparation dans la casserole et continuez à fouetter jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir. Retirez du feu et continuez à fouetter lentement encore une minute ou deux. Versez dans un pot propre, laissez refroidir et placez-le au réfrigérateur pour éviter qu'il ne tourne.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

CE CURD AUX AGRUMES EST DÉLICIEUX DANS UN SANDWICH SALÉ OU AVEC DES SCONES, MAIS ÉGALEMENT DANS VOTRE YAOURT OU VOTRE PORRIDGE !

TOMATES SÉCHÉES

RECETTE DE MENEER WATEETONS

« Le meilleur conseil zéro gâchis est bien sûr de faire ses courses armé d'une liste. Mais ça m'arrive de l'oublier, et alors, je rentre avec mes rouleaux d'essuie-tout, mes pâtes préférées, mon huile d'olive et des tomates. J'achète toujours des tomates. Alors les pâtes, l'huile et le sopalin se conservent indéfiniment, mais les tomates… quel gâchis… quel dommage de les perdre. Heureusement j'ai trouvé une manière de conserver mon surplus de tomates, en les déshydratant. Je fais ainsi de délicieuses tomates séchées maison… Alors, bien sûr, aux Pays-Bas on n'a pas forcément le soleil qu'il faut pour les faire sécher naturellement, mais on a tous un four ! »

PRÉPARATION
15 MINUTES
DÉSHYDRATATION
7 HEURES

INGRÉDIENTS
500 g de tomates
5 à 7 g de sel
1 g de poivre
Huile d'olive
Aromates (romarin, thym…)

MATÉRIEL
Essuie-tout

1. Coupez les tomates en deux. Recouvrez une planche à découper de plusieurs épaisseurs d'essuie-tout (vous devez en avoir une tonne en stock, comme moi). Disposez les moitiés de tomates. Recouvrez-les d'une nouvelle couche d'essuie-tout sur laquelle vous déposez une autre planche à découper.

2. Posez par-dessus quelque chose de lourd comme des briques ou des gros livres et laissez quelques heures ainsi pour permettre au premier jus de sortir. Préchauffez le four à 90 °C, avec le ventilateur allumé et la porte entrouverte pour assurer l'évacuation de la vapeur d'eau.

3. Disposez les tomates sur une grille, côté chair vers le haut. Saupoudrez de sel, de poivre et d'aromates et enfournez à mi-hauteur. Après environ 5 heures, elles auront perdu les trois quarts de leur poids. Elles doivent rester moelleuses tout en ayant une saveur intense. Conservez-les dans de l'huile d'olive à laquelle vous ajoutez quelques aromates si vous le désirez. Vous pouvez aussi faire sécher vos tomates au four durant la nuit.