

Comment conserver les tomates en bocaux ?

Bonjour à tous,

Malgré la préparation du déménagement, je m'adonne encore à ma petite lubie de fin d'été : les conserves, et en particulier les **conserves de tomates**. Malgré un certain « oubli » pendant l'été, une absence quasi-totale d'arrosage (vive le sur-paillage façon permaculture !), mes « je-ne-sais-combien » pieds de tomate se sont mis à bien donner. Et l'heure des conserves tomates est venue. On ne perd rien pour l'hiver.

En recherchant le temps de stérilisation des conserves de tomate sur le blog, je me suis rendue compte qu'il n'y avait aucun billet « *bocaux de tomate* » ici. Il est vrai que j'ai souvent trouvé idiot de remettre une nième recette de sauce tomate... Et puis, en réfléchissant, j'ai trouvé qu'un billet synthétique sur **les différentes méthode de conservation** serait fort utile car il existe au moins 4 méthode de conservation différentes, chacune avec son utilité. Allons donc, nous allons réviser la conserve de la tomate !



- CONSERVER LES TOMATES
EN BOCAUX -

Introduction : Quelle variété de tomate conserver ?

Aparté : Quelle variété de tomate conserver ?

En théorie, on peut conserver toutes les tomates en bocaux, tout comme on peut mélanger les variétés dans ses conserves. Cependant, j'aurais quelques conseils :

- La Roma est particulièrement appropriée pour les sauces et concassées car très charnues
- Les tomates cerises sont agréables pour des tomates confites ou des concassées
- Gardez les variétés anciennes pour les déguster en salade, elles sont très savoureuses ainsi et perdront avec la cuisson.
- Eviter les tomates jaunes, trop faible en goûts

Pratique personnelle : mes conserves type « concassées » sont souvent un mixe de récoltes de roma/cerises.. Car ce sont les deux types de pieds qui donnent beaucoup au jardin

1 – les bocaux tomates entières

C'est une conserve de tomates « au naturel » où l'on dispose des tomates entières dans les bocaux.

Tomates conseillées : tomates rondes (et point trop grosses)

Intérêt cuisine : je n'ai pas trouvé d'intérêt à cette méthode, avez-vous à m'en communiquer ?

Comment le réaliser ?

- Lavez les tomates, retirez les feuilles
 - Plongez-les 30 s à 1 minutes dans de l'eau bouillante puis pelez-les. (=monder)
 - Disposez les dans des bocaux préalablement ébouillantés.
 - Recouvrez d'une saumure salée de proportion : 10g de sel pou 1L d'eau
 - Placez une rondelle et fermez le bocal
 - Stérilisez 1h à 100°
 - Conservation au frais à l'abri de la lumière, pour une bonne année.
-

2 – Les bocaux de tomates concassées « nature »

Ce n'est pas un mode de conservation usuel, mais je dois avouer que c'est mon préféré car il est relativement simple, rapide et permet d'avoir des sauces « avec morceaux » .

Tomates conseillées : roma, cerises,

Intérêt cuisine : Permet de former une sauce avec des morceaux de tomate. Ces bocaux naturels sont à utiliser comme brique de base dans une sauce tomate. Cette sauce parfumée le jour J de la manière que vous souhaitez.

Comment le réaliser ?

- Lavez les tomates, retirer les feuilles. Pour les roma les couper en quart puis morceaux de 2-3 cm de large. Pour les cerises gardez les entière.
- Disposez toutes les tomates dans une grande casserole et faites cuire à feu vif quelques minutes afin que les tomates rendent leur eau.
- Baissez à feu doux, et laissez cuire en remuant de temps

en temps jusqu'à ce que toutes les tomates soient cuites et que la sauce ai évaporé d'un bon tiers de son eau.

- Remplissez les bocaux préalablement ébouillantés avec cette « sauce ».
- Placez la la rondelle et fermez le bocal
- Stérilisez 1h à 100°

3 – Les bocaux de sauce-coulis de tomate

C'est la façon « classique » des conserves tomates, en sauce lisse et toute prête. Je n'en réalise que peu car je préfère au final la concassée.



Tomates conseillées : roma, tomate ronde

Intérêt cuisine : sauce toute prête, sans morceaux

Comment le réaliser ?

Ingrédients

- 1 kg de tomates
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym + 1 feuille de laurier
- Huile d'olive
- 1 cuillerée à café de sucre

Réalisation

- Lavez les tomates, retirez le pédoncule puis concassez les grossièrement. Épluchez puis hachez l'ail et l'oignon
- Faites chauffer un peu d'huile d'olive puis faites y revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce que ce dernier soit translucide.
- Ajoutez les tomates, le sucre, le thym et le laurier. puis faites cuire à feu doux 15 à 20 minutes.
- Mixez le tout finement. Si vous trouvez que la sauce est trop liquide, remettez là à cuire à feu doux jusqu'à la texture désirée.
- Remplissez des bocaux préalablement ébouillantés avec la sauce encore chaude.
- Placez la rondelle et fermez le bocal
- Stérilisez 45 min à 100°
- Astuces : variez l'assaisonnement à votre convenance de ces conserves tomates (thym, herbes de Provence,..). Je vous déconseille le basilic, il me semble perdre un peu en saveurs lors de la stérilisation/conservation.

4 – En tomates confites

C'est une de mes recettes favorites de l'été, qui n'a pas son pareil pour mettre du pep's dans des plats en toute saison.

Tomates conseillées : cerises, petites tomates rondes, roma

Comment le réaliser ?

Vous trouverez la recette version tomate cerise sur ce billet. Avec des « grosses tomates », je vous conseille de les couper en quatre et retirer les graines avant l'étape au four.

Voilà, une petite synthèse des méthodes de conserves tomates en bocal. Et vous, comment conservez-vous les tomates ?
