

Tomates confites maison (à conserver)

Bonjour à tous,

Note : Un(e) lecteur(ice) m'ayant gentiment indiqué que la recette s'était perdue lors du déménagement du blog l'année dernière, je me permet de la re-publier en version mise à jour. J'espère que vous en profiterez ☐

Ces derniers week-end, comme tous les ans, ma cuisine se transforme bien vite en « atelier conserves et confitures ». J'ai plaisir à mettre l'été en bocal et imaginer les futurs plats d'automne/hiver/Printemps que l'on relèvera ce des précieuses saveurs du potager ou du verger.

Dans mes classiques de saison se trouvent les [tomates confites](#). Ce sont des tomates séchées longtemps au four puis mises en conservation dans de l'huile. La préparation permet de disposer de petites « bombes de saveur tomate » qui relèvent extrêmement bien les plats, les salades ou les tartines.. J'en prépare deux versions selon la générosité du potager :

- soit version pétales de tomates confites avec des tomates roma
- soit version tomates cerises confites

Je peux vous assurer qu'une fois qu'on a mis le nez dans ces tomates confites, c'est addictif et on ne peut s'empêcher d'en faire l'été d'après... voire encourager ses pieds de tomate potager pour produire « encore plus » et permettre de faire ses conserves ☐

Je vous donc partage la méthode; si vous aussi cherchez à faire des conserves de tomates qui changent de la sauce.

J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !



- TOMATES CONFITES MAISON -
(A CONSERVER)

Tomates confites maison



Une recette de tomates confites maison, pour préparer des pétales de tomates confite ou des tomates cerises confites maison. Excellent et incontournable !

Saison de la recette : Juillet – Début Octobre

Pour 2 petits bocaux (de simples bocaux type confiture conviennent très bien) :

- 800 g de tomates roma ((ou 600g de tomates cerises))
- fleur de sel
- herbes aromatiques sèches (thym, basilic, etc)
- poivre
- huile d'olive

Préparation des tomates confites maison

1. Lavez vos tomates.
2. Pour les tomates cerises, coupez les en deux et disposez les sur une plaque à four côté bombé sur vers le bas. [soit coté ouvert vers le haut].
3. Pour les tomates roma, ouvrez en quatre, retirez le pédoncule et grattez les graines. Répartissez sur une plaque à four, côté bombé vers le bas.

4. Parsemez de sucre, sel, poivre.
5. Enfournez pour 2 à 3 heures à 100°C. Vos tomates vont progressivement sécher. .
6. Une fois séchées, récupérez les tomates et retirez le sel excédentaire.

Mise en bocal

1. Lavez vos pots en verre et le couvercle, puis versez de l'eau bouillante dedans (couvercle également). Laissez deux-trois minutes puis videz l'eau. N'essuyez pas l'intérieur du pot, l'eau bouillante l'ayant stérilisé.
2. Disposez les tomates séchées dans des bocaux préalablement ébouillantés, les herbes de votre choix, et recouvrez d'huile d'olive.
3. Fermez soigneusement le pot.

Astuces Conservation :

- Pour les bocaux, pas forcément besoin d'investir dans des pots d'une célèbre marque. N'hésitez pas à conserver des pots à confiture, à miel au cours de l'année, ils peuvent être ré-utilisés une fois bien nettoyés et ébouillantés.
- Ces tomates confites se conservent 1n au frais à l'abri de la lumière dans leur bocal d'huile (placards dans une cave ou garage pas les placards au sein d'une maison).
- Il n'y a pas besoin de stériliser les pots, l'huile agissant comme conservateur.
- Conservez le bocal de tomates u, réfrigérateur une fois ouvert. Elles se conservent 1 mois au frais après ouverture.

Astuces Utilisation :

- Égouttez bien ces tomates cerises confites avant utilisation dans un plat.

- Vous pourrez les utiliser en condiment dans des pâtes ou poêlées de légumes à tonalité provençale. Les tomates confites sont aussi idéales pour « pepser » un cake salé ou une salade.

Accompagnement, Légumes
Française
Tomates confites



Tomates confites maison

Découvrez aussi

Pour utiliser les tomates confites :

- [Salade de courgettes en tagliatelles](#)
- [Tarte rustique aux courgettes marinées](#)



Tarte rustique courgettes marinées

50 Nuances d'Orchis du Gers – Edition 2024

Bonjour à toutes et tous,

Chaque année, partir à la chasse aux orchidées sauvages pour les photographier façon « macrophotographie » est une de mes activités préférées. N'ayant que rarement le temps, chaque sortie dédiée a un goût d'exceptionnel et chaque orchis croisé est vu comme une chance.

Dans ce billet, je voudrais partager avec vous quelques unes des meilleures photos des orchis du Gers de la saison 2024.

Précédents :

- [Saison 2023](#)
-

Le soleil des Ophrys Jaunes

J'espérais les voir depuis des années, ce fut enfin le cas en 2024 avec une sortie dédiée vers l'ouest du Gers : Les Ophrys Jaunes ou *Ophrys lutea*. Rendez vous début avril, sur un coteau sec et exposé en compagnie de globulaires et d'immortelles..







Les grands orchis pourpres

Continuons le bal des orchis avec les classiques mais néanmoins majestueux orchis pourpres d'Avril. Mes prairies préférées ont présenté comme chaque année un ballet des plus

admirable, mêlant les orchis aux renoncules, laiches et plantain.



© Au Fil du Thym



© Au Fil du Thym







La compagnie des araignées

Bien que fréquents, il ne sont pas faciles à mettre en valeur, mais cette année plusieurs ophrys araignées ont sur m'offrir de belles photos de soirée.







Ballet d'Orchis des marais

J'ai profité des ponts de mai pour réaliser diverses randonnées dans les « *hotspots* » à Orchidées sauvages du Gers dont la célèbre zone Natura 2000 autour de Simorre. La réalité était plus qu'à la hauteur de la réputation et dans un champ inondable j'ai découvert de nombreux *orchis des marais* aux couleurs chatoyantes.







Au camp des Militaires

Un peu plus loin, cette fois sur un coteau sec et exposé, c'est un ballet des rares orchis militaires, avec leur bicouleur de labelle.









Les grands derniers de saison

Terminons cette balade dans les orchis du Gers par des variétés de fin de saison plus rares et trouvables que dans des coins particuliers : *Ophrys pourpre* et *Ophrys mouche*





Salade de haricots blancs et

Légumes d'été

Bonjour à toutes et tous,

Alors que le soleil estival est clairement de retour, que les 30° sont largement atteints dans le sud, l'heure des salades d'été a sonné. C'est un plaisir chaque année de retrouver [tomates](#), [concombres](#), melons, et autres légumes d'été colorés dans nos assiettes. Ces salades sont à la fois des « bons plans flemme » en terme de cuisine et des occasions de se régaler sainement. Si en plus le potager est généreux, ces salades sont *locales* « d'à 50m de la maison ». Qu'espérer de plus comme petit plaisir d'été ? (Peut être un peu de pluie pour éviter l'arrosage du potager tous les soirs :p)

Bref. La recette que j'aimerais partager fait partie de mes classiques dans les salades simples et savoureuse ». Vous prenez des haricots blancs de chez vous (des *haricots tarbais* pour le Sud Ouest), tomates, concombre, poivrons, des herbes fraîches, une vinaigrette, mélangez le tout et , hop c'est prêt. C'est coloré, comporte différentes textures (croquant des poivrons, fondant des tomates et des haricots,..) comme différentes saveurs (frais, acidulé, ..). Si vous précuisez les haricots blancs à l'avance, c'est même préparé en à tout casser 15 minutes. Je m'en régale tous les étés.

Voici donc la recette de cette salade haricots blancs et légumes d'été. Vous pouvez l'utiliser telle qu'elle ou en base pour vos propres compositions. Je suis sûre qu'il y a de nombreuses variantes savoureuses. ☐ J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !

- SALADE D'ÉTÉ -
AUX HARICOTS BLANCS



Salade de haricots blancs estivale



Une recette de salade haricots blancs estivale, colorée et savoureuse. Une salade complète vite préparées et délicieuse. A connaître !

Saison de la recette : Juillet – Septembre

Pour 4 personnes :

- 200 g de haricots tarbais (secs (cf. 1))
- 1 concombre
- Une trentaine de tomates cerises ou 2 grosses tomates
- 1 poivron jaune
- 1/2 botte de ciboulette
- 12 cuillerées à soupe d'huile d'olive (environ)
- 6 cuillerées à soupe de vinaigre de cidre
- Sel et poivre

Étape 0: Préparation des haricots tarbais

1. Faites tremper les haricots dans de l'eau pendant toute une nuit
2. Faites les cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient fondants (environ 1 nuit). Égouttez et réservez

Étape 1: Préparation de la salade

1. Lavez tous les légumes et la ciboulette
 2. Coupez le concombre en dés et les tomates en morceaux (ou en deux si tomates cerises). Retirez le pédoncule et épépinez le poivron puis coupez-le en dés. Hachez la ciboulette.
 3. Rassemblez tous les ingrédients dans un saladier, salez et poivrez.
 4. A côté, préparez la vinaigrette en mélangeant huile, vinaigre, sel, poivre. Conservez à part.
 5. Servez la salade et la vinaigrette séparée, que chacun dose la sauce à convenance.
- Remplacez les haricots tarbais par les haricots blancs de votre région
 - Si vous préférez, vous pouvez servir avec une vinaigrette balsamique ou une sauce fromage blanc.
 - A l'avance : Précuisez les haricots blancs à l'avance et réservez au réfrigérateur. Vous pourrez les conserver 2 à 3 jours.

Salade

Française

salade haricots blancs



© Au Fil du Thym

Salade de haricots blancs estivale

Découvrez aussi :

Des *bons plans* (frais) pour les repas d'été :

- [Salade courgette, tomate, feta](#)
- [Taboulé de sarrasin](#) (photo)
- [Frittata de légumes du soleil](#)



Taboulé sarrasin, tomate, nectarines

Infusion dorée au fenouil sauvage

Bonjour à toutes et tous,
Avec la chaleur des derniers jours, le fenouil sauvage a lancé sa floraison sur le bord des routes en friche ou les chemins agricoles. Cette grande plante ne passe pas inaperçue par sa taille, son ampleur

Cake courgette, chèvre menthe

Bonjour à toutes et tous

Avec les températures estivales qui s'installent et les vacances des plus-si-petits gourmands, on retrouve le plaisir des pique nique dans le jardin et des apéritifs de soirée entre amis. Pour ces occasions, il y a un mets qui réunit souvent toutes les approbations : le cake salé.

DIY – Huile de Saint Jean (Coup de soleil)

Bonjour à toutes et tous,

Quand j'arrive à me dégager un peu de temps je continue d'assimiler des connaissances sur les plantes & fleurs sauvages. Au détour des livres spécialisés ou des livres de remèdes de grand mère, il est possible de trouver des pépites pour les petits bobos du quotidien.

Menus de saison – Juillet

Bonjour à toutes et tous,

Dans ce billet, je vous propose différentes recettes pour agrémenter et varier vos menus Juillet. Ce sont des recettes publiées en Juillet ou dans les mois attenants.

Tarte abricots romarin façon rustique

Bonjour à toutes et tous,

Je bouscule mon planning de publications pour vous proposer aujourd'hui une idée de gourmandise de saison. Elle pourrait être réconfortante dans le contexte courant empli d'incertitudes et d'inquiétudes.