

LÉGUMES

Tomates cerises au vinaigre, au miel et à l'aneth

Des tomates cerises pelées dans une marinade aigre-douce au miel, à l'ail et à l'aneth. Une recette d'Ann Low, également publiée dans le magazine « Gourmet Living ».

Auteur de la recette : Ann Low · Anncoo Journal



TEMPS

50 minutes + 3 jours au réfrigérateur

QUANTITÉ

Une préparation avec 500 g de tomates cerises

Méthode: Marinade rapide au vinaigre

Saison et ingrédients: Des tomates cerises mûres et fermes

Conservation: Conserver au réfrigérateur dans un bocal propre et fermé.

Ingrédients

- ☐ 500 g de tomates cerises
- ☐ 350 ml d'eau potable pour la marinade
- ☐ 100 ml de vinaigre de cidre
- ☐ ½ c. à café de sel
- ☐ 6 c. à soupe de miel
- ☐ 2 gousses d'ail émincées
- ☐ Un brin d'aneth

Préparation

1. Peler les tomates

Lavez les tomates et incisez la peau en croix à leur base. Plongez-les par petites quantités dans l'eau bouillante pendant 15-20 secondes. Dès que la peau commence à se fendre, transférez-les immédiatement dans de l'eau glacée, puis pelez-les.

2. Remplir les bocaux

Mettez les tomates, l'aneth et l'ail dans des bocaux soigneusement lavés et ébouillantés.

PRÉPARATION / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Sources et histoire sur le site Fermentarnia
fermentarnia.com



Tomates cerises au vinaigre, au miel et à l'aneth / suite

3. Préparer la marinade

Portez à ébullition les 350 ml d'eau avec le vinaigre et le sel. Ajoutez le miel et faites frémir pendant 3 minutes en remuant.

4. Verser et réfrigérer

Versez la marinade chaude dans les bocaux et fermez-les. Laissez refroidir, puis placez au réfrigérateur. Attendez 3 jours avant de servir.

Conseils

Laver les bocaux et leurs couvercles au liquide vaisselle, bien rincer puis, selon les instructions de l'autrice, les plonger 2 minutes dans l'eau bouillante. Les retourner pour les laisser égoutter.

Prévoir de l'eau bouillante et de l'eau glacée supplémentaires pour monder et refroidir les tomates. Les 350 ml d'eau indiqués sont réservés à la marinade.

L'autrice confirme que l'eau du robinet convient, à condition qu'elle soit potable.

La source mentionne 4 petits récipients sans préciser leur contenance. Adapter le nombre de bocaux à leur taille.

Notes de Fermentarnia

Choisir des tomates mûres, fermes et intactes.

Cette préparation rapide se conserve au réfrigérateur. La recette ne comprend pas de procédé de mise en conserve pour le placard.

Pour servir

Servez frais à l'apéritif ou en accompagnement de grillades.

À la loupe

D'où vient l'acidité

Le vinaigre de cidre apporte de l'acide acétique à cette marinade. Les tomates prennent leur goût acidulé grâce au vinaigre, et non à l'activité des bactéries lactiques comme dans une fermentation. Verser une marinade chaude fait partie de la préparation ; cette recette exige tout de même une conservation au réfrigérateur.

