



Tomato



Tomate



Tomate



Pomodoro « Tomatl » qui signifie le « nombril ». Après avoir traversé l'Océan, elle parvient dans le sud de l'Europe. Les Italiens l'appelaient alors « pomme d'or » (Pomodoro).

Rénate la Tomate

NOM D'ORIGINE

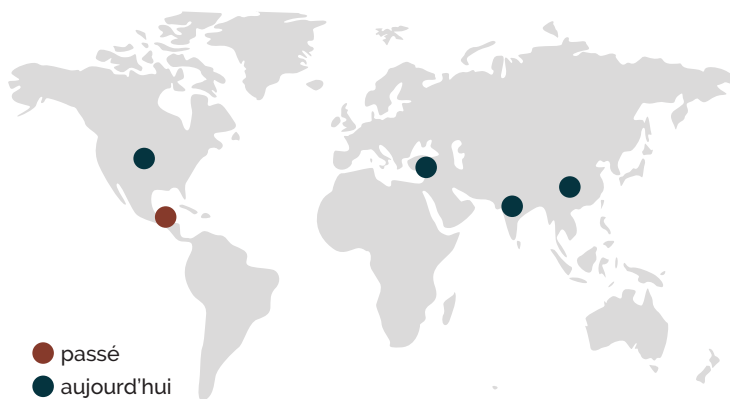
Pour la petite histoire...

Originnaire d'Amérique centrale, la tomate a été rapportée en Europe au XVIème siècle. Considérée comme vénéneuse, ses plants étaient cultivés pour leurs qualités ornementales. L'agronome Olivier de Serres la préconisait pour la décoration de tonnelles. Ses propriétés en tant que légume fruit ne furent découvertes qu'au milieu du XVIIIe siècle. Elle gagna alors toutes les tables de l'Europe méridionale. En France, les Provençaux furent les premiers à la consommer. Elle était préparée sous forme de sauces plus ou moins relevées.



D'où vient la tomate ?

A l'origine la tomate provient d'Amérique Centrale.



● passé
● aujourd'hui



Et aujourd'hui ?

En Chine, aux Etats-Unis, en Turquie et en Inde



J'en veux dans mon jardin !



■ Semis
■ Plantation
■ Récolte



Quels sont ses bienfaits ?



Anti-cancer



Pour le coeur



Pour le diabète



Défenses immunitaires



Allié minceur



Pour la peau



Allez ! Aux fourneaux !

Soupe à la tomate

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS

- 8 tomates
- 4 brins de basilic
- 300 g d'oignons blancs
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de double concentré de tomates
- 1 cuillère à café de gros sel gris
- 50 cl d'eau

ÉTAPE

- 1 - Faire revenir les oignons dans le faitout avec l'huile d'olive.
- 2 - Laver et couper les tomates en quatre, puis en deux, ôter la partie dure centrale.
- 3 - Laver les brins de basilic et conserver uniquement les feuilles. Les ajouter avec tous les autres ingrédients dans le faitout par-dessus les oignons et faire cuire le tout pendant 10 minutes.
- 4 - Mixer la préparation avant de servir.



3++ pirates