



## Shopping

### ÇA MOUSSE AU JARDIN

Une senteur « feuille de tomate » pour ce savon avec cordon, à suspendre au robinet du jardin.

**Savon tomate, 200 g, 10,5 x 6,5 x 4,5 cm, 12,90 €, Comptoir de Famille.**



# LA TOMATE FAIT SON SHOW

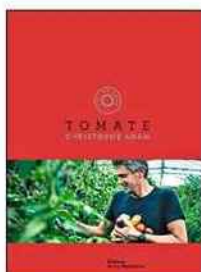
Notre sélection pour la découvrir, la cultiver, la cuisiner, la savourer, et rougir de plaisir ! PAR JULIETTE JOSSE



### Ça mijote !

Compatible tous feux et four, cette cocotte est idéale pour préparer des plats uniques, avec ou sans tomates !

**Cocotte en fonte émaillée, 2,9l, 249 €, Staub.**



### UN CHEF SE LIVRE

Cet ouvrage allie cuisine et reportages. Christophe Adam, le fameux chef pâtissier, part à la rencontre de maraîchers passionnés et de grands chefs cuisiniers qui nous font partager leur passion pour la tomate à travers 40 recettes gourmandes et créatives.

**« Tomate », de Christophe Adam, 14,90 €, éditions de La Martinière.**

## LES BONS OUTILS



### Coupe express

À vous les salades minute avec ce découpe-tomate malin, dont le bec verseur permet de récupérer le jus pour l'utiliser dans la sauce salade. **Découpe-tomate, en plastique (sans BPA) et acier inoxydable, 25 €, Chef'n.**

### Pince-mi pince-moi

Avec cet outil, équeutez vos tomates en un temps record et sans effort ! Il suffit d'appuyer sur la tige pour ouvrir les pinces, d'y placer la queue de la tomate, de relâcher la pression et d'ôter pédoncule et cœur en un tour de main. **Salvateur, quand on se lance dans une production de sauce tomate à mettre en bocaux pour l'hiver.**

**Équeuteur à tomates en plastique, lames en acier inoxydable, 13 €, Chef'n.**



### Tranchant

Le bord dentelé de la lame facilite la pénétration du couteau dans la peau de la tomate, sans pression, pour inciser sans écraser la chair.

**Couteau dentelé pour tomates, lame en acier forgé inoxydable, manche « soft touch », 21 €, Oxo Good Grips.**





## SALADE TOUTE ROUGE

Préparation : 15 min  
Cuisson : 15 min

- 3 tomates cœurs d'origine France
- 5 tomates grappes d'origine France
- 2 betteraves rouges crues
- 125 g de framboises
- 1 botte de basilic
- 5 cl d'huile d'olive
- 3 cl de jus de citron
- Zestes de citron
- Sel, poivre

Préchauffer le four à 160 °C (th. 5/6). Laver, peler et couper les betteraves en fines lamelles. Les disposer sur une plaque de cuisson et les arroser d'un trait d'huile d'olive. Saler et enfourner pour 15 min. Zester un citron, puis le presser. Verser le jus de citron, les zestes, le reste d'huile d'olive dans un bol, saler, poivrer et mélanger.



**Recette**  
Pour 4 pers.

Laver et découper les tomates (en quartiers, rondelles... à votre choix). Sortir les betteraves du four et les laisser refroidir. Disposer dans un plat les tomates, les framboises et les lamelles de betteraves. Arroser avec la sauce citron et servir.

*Recette d'Angèle Ferreux-Maeght pour Tomates de France.*

## Goûtés et approuvés

### 1. Apéro presto

Je tartine, tu tartines, nous tartinons... Ce délicieux concassé de tomates est parfait pour des toasts apéritifs. *Tartinable concassé de tomates séchées, parmesan & origan, 3,80 €, Cassegrain.*

### 2. Tchín tchín !

Une base de cocktail à consommer avec ou sans alcool, selon l'occasion! *Bloody Mary, Tomate, Citron, touche de Piment, 75 cl, 2,75 €, Jardin Bio.*

### 3. Bio et bon

Un ketchup bio et français, sans additifs, avec un minimum de sucre et un maximum de légumes. *L'Incredible Ketchup, 280 g, 4,90 €, Quintesens.*

### 4. Savoureuses

À déguster à la croque, sur des tranches de

pain grillé ou encore en fond de tarte!

*Tomates séchées infusées aux herbes, 180 g, 4,20 €, Marius.*

### 5. Juste l'essentiel

Zéro exhausteur de goût, zéro sucre ajouté et zéro conservateur, mais 100 % délicieux! *Salsa Pomodoro, 300 g, 5,67 €, Italians do it better.*



Prix donnés à titre indicatif. Adresses en fin de magazine.



## POTAGER SUSPENDU

Et si vous plantiez quelques tomates sur votre balcon ? Mettez la terre et le plant directement dans le Bacsac, placez un tuteur (non fourni) dans la terre, mettez le capuchon au sommet, puis ajustez les sangles. À l'intérieur, des feutres hydrophiles protègent les racines, absorbent et distribuent l'eau. *Pot tuteur 25 l, toile extérieure traitée anti-UV, 100 % recyclable, 32 x 32 cm, 57 cm, Bacsac.*