



**Quelle est votre tomate favori en cuisine?**

## **Tomate au carré**

**Rien n'est aussi polyvalent qu'une tomate. Les tomates sont les meilleures amies de votre salade, de votre sandwich, de la mozzarella et des pâtes. Elles sont le moins cher à la fin de l'été. 95 producteurs belges proposent des tomates locales et délicieuses dans votre SPAR. Il est donc temps de vous en faire la liste.**

## **Tomates en grappe**

Cinq étoiles pour les tomates en grappe. Elles sont en effet douces, juteuses et produisent environ cinq à six fruits par grappe. Elles sont souvent utilisées dans les sauces. De la sauce à spaghetti à la sauce épicée : vous marquez toujours des points avec des tomates en grappe.



Les plats principaux

**[Burger au berloumi](#)**



Les plats principaux

**Moussaka avec plein de légumes**



Les plats principaux

**Nid d'oiseau XXL en sauce tomates**

## **Romared tomates**

Une tomate prune peut être utilisée pour n'importe quoi, mais elle est la meilleure en sauce. La Romared est une tomate populaire avec un corps ferme et une texture un peu charnue. Cela la rend parfaite pour une passata douce et sucrée sur votre pizza ou dans vos pâtes.



Autre

**[Passata basique](#)**



Autre

### [Homemade ketchup](#)



Les plats principaux

### [Chakchouka à la feta](#)

## Coeur de Boeuf

Avec son aspect côtelé saisissant, on reconnaît immédiatement une tomate Coeur de Boeuf. Elle mûrit de l'intérieur vers l'extérieur, ce qui la rend plus rouge à l'intérieur qu'à l'extérieur. Sa plus grande taille en fait le choix parfait pour par exemple une salade caprese ou une alternative à la tomate farcie.



Les plats principaux

### [Salade de tomates avec pêche et burrata](#)



Plats d'accompagnement

**Tomate-crevettes de luxe**



Les plats principaux

**Tomates farcies à l'orzo et au pesto**

## Tomate miel

Le nom dit tout : cette petite tomate est sucrée. Les tomates miel vous offrent une grappe particulièrement savoureuse et visuellement attrayante. Elles sont rafraîchissantes et croquantes sur le pouce, mais sont aussi le complément idéal des bouchées apéritives, des cocktails et des salades estivales.



Les plats principaux

[Plat au four de tomates et boulettes de...](#)



Les plats principaux

**Salade de riz avec courgette et tomate**



Autre

**Bagel avec anchois, feta et tomate**

## Ruby Red tomates

La tomate Ruby Red est une tomate relativement nouvelle. Cette tomate en forme de prune est rouge à l'extérieur et à l'intérieur, ce qui la rend donc parfaite pour un délicieux carpaccio de tomates. Elle est aussi super savoureuse dans une tarte aux tomates.



Les plats principaux

## [Tarte aux tomates](#)



Les plats principaux

### Fête de pizzas



Entrées

### Tomate-crecettes en tourelle à la crème...

## Plus de conseils et d'informations sur les tomates:

- Vous voulez faire une savoureuse sauce pour pâtes avec des tomates fraîches, mais sans arrière-goût aigre ? Le mieux est alors de laisser mijoter doucement la sauce tomate sur le feu au moins 1,5 à 2 heures. De cette façon, l'acidité disparaît et vous n'avez pas à ajouter d'édulcorants comme du sucre ou du ketchup. Tamisez ensuite la sauce pour un résultat onctueux puis ajoutez vos autres ingrédients.
- Choisissez toujours des tomates mûres. Celles-ci ont la meilleure saveur et texture.
- Conservez vos tomates hors du frigo dans un endroit frais et sombre.
- À la fin de l'été, les tomates ont les prix les plus avantageux.

---

**Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet du tomates? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.**

---

Recommandé par

**BELORTA**  
plus fun que prévu