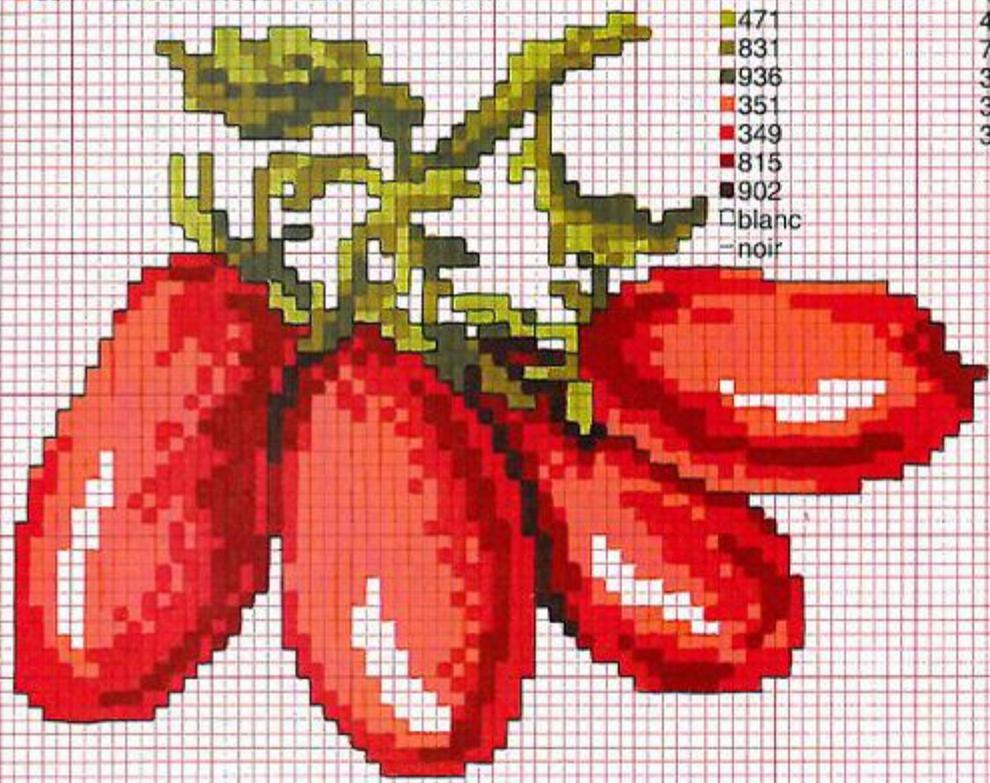
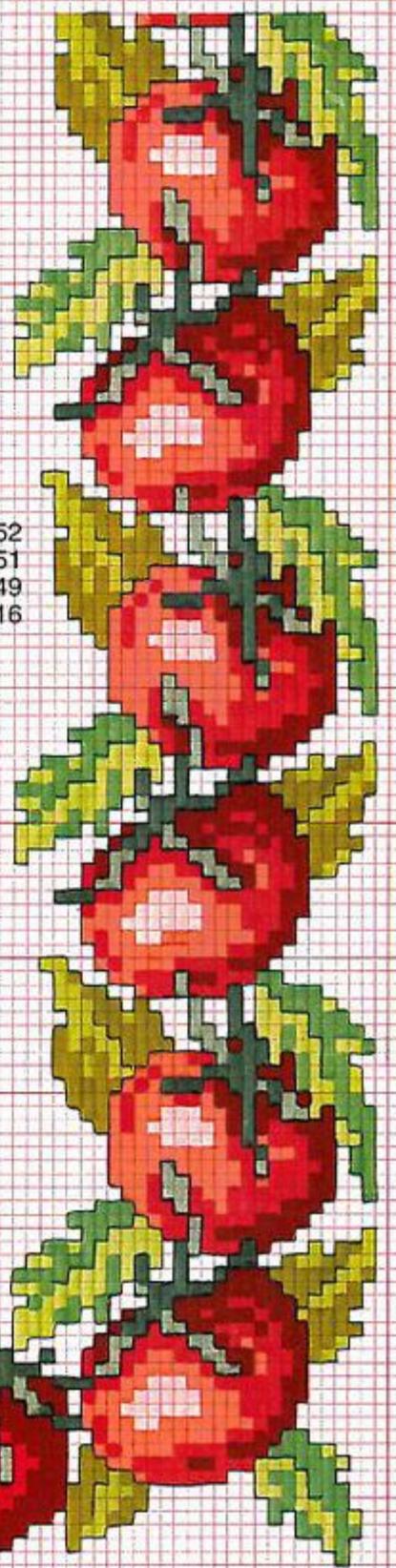


- 352 349 3819 807 666 - noir
- 351 772 909 744 blanc



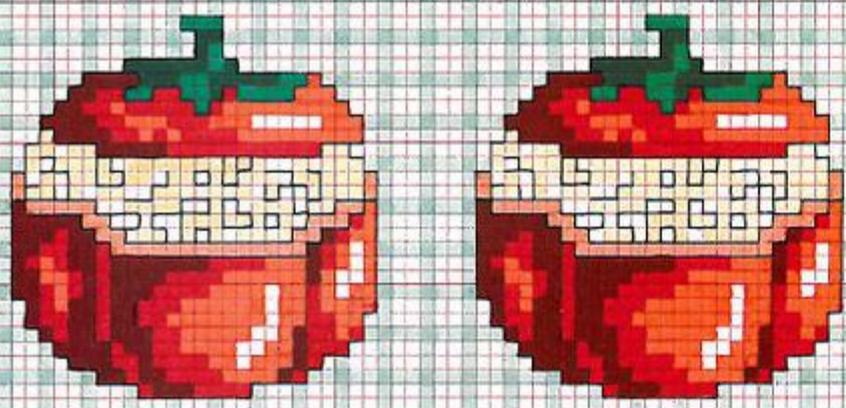
- 471
- 831
- 936
- 351
- 349
- 815
- 902
- blanc
- noir

- 471
- 469
- 703
- 320
- 368
- 367

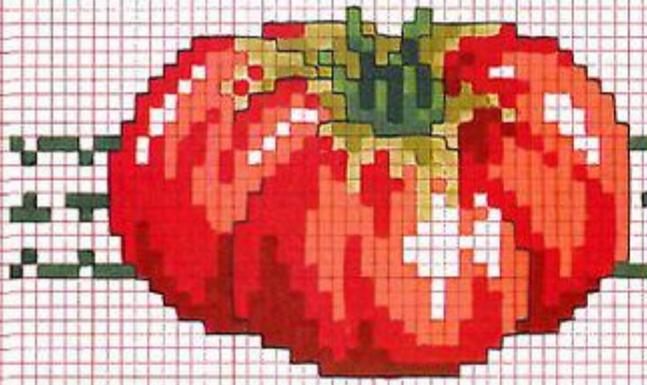


- 352
- 351
- 349
- 816

- 955
- 910
- 3818
- 3801
- 321
- 815
- blanc
- 352
- 677



- 350 352
- 321 472
- 815 704
- blanc 986
- 3821 -noir
- 734
- 471
- 469
- 3347
- 3345
- 890



# Tomate

Originale du Pérou, les conquistadores espagnols l'appelèrent *malum peruvianum*, pomme péruvienne. Les Aztèques (qui en faisaient une sauce relevée de pépins de courge, de piments rouges et verts, et d'autres légumes) la nommaient *tomati*, racine qui est restée dans beaucoup de langues européennes. L'italien lui préféra le nom de *pomodoro*, «pomme d'or» que ce fruit couleur du soleil (autrefois la tomate était rarement rouge) inspira à un étudiant de Sienne. Quand elle débarqua en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle, elle reçut le nom

botanique de *Lycopersicon cerasiforme*: ses fruits étaient alors gros comme des cerises. Pendant deux siècles, on la considéra comme une plante ornementale à fruits toxiques, voire vénéneux. C'est en Espagne qu'elles furent d'abord cuisinées. Les premières tomates rouges arrivent en Italie au XVIII<sup>e</sup>. Il faut attendre 1839 pour que voit le jour la sauce tomate, ce mélange parfumé d'huile d'olive, d'ail et d'ailignon qui accompagne les pâtes et qui est un fondement de la cuisine napolitaine. Aujourd'hui les variétés sont nombreuses. La tomate couramment cultivée se déguste crue, cuite en légume, ou en condiment. Lisse et charnue, la San Marzano est excellente en salade, ou tout simplement à la croque-au-sel. Parmi les utilisations culinaires multiples citons: la tomate coupée en tranches à la mozzarella et à l'origan, comme à Capri; farcie de thon et de mayonnaise; mixée dans le gazpacho espagnol; figurante dans la ratatouille française, actrice principale dans la soupe Campbell «made in USA»; farcie avec du riz, de la chapelure, de l'ail, du persil et un anchois; rouge et bien mûre on la transforme en concentré, conservé en boîte ou en tube, et en jus; verte, au vinaigre, ou dans le chutney indien et l'enchiladas mexicain; petite et ronde, elle est séchée au soleil pour rehausser les plats; de forme ovale elle est conservée, pelée, en boîte. La tomate est riche en vitamines A et C, et en sels minéraux. Une tomate coupée en deux peut soulager

des coups de soleil. Elle peut même servir pour protester contre un ténor qui chante faux, ou pour éliminer les taches d'encre sur des tissus blancs; pour éloigner mouches et moustiques, il suffit de suspendre un petit bouquet de feuilles de tomates séchées.

## Bloody Mary

Mettre dans le shaker 6 mesures de jus de tomate, 3 de vodka, 1 de jus de citron et 2 gouttes de tabasco et autant de sauce Worcestershire, une pincée de sel, de poivre et de sel de céleri, quelques glaçons. Secouer bien et verser dans les verres (à large ouverture, sans pied et pas trop hauts), avec une tranche de citron.

- 703
- 320
- 319
- 3801
- 304
- 814
- 772
- blanc
- 973
- 972
- 3819
- noir

- 3801
- 321
- 815
- 703
- 701
- blanc
- noir

- 471
- 987
- 772
- 950
- 948
- 353
- 3801
- 321
- 815
- 3819
- 973
- 972
- blanc
- noir