

# LA TOMATE ARBUSTE



15<sup>ème</sup> édition

## Qu'est-ce que c'est ?

*La tomate arbuste est issu de l'arbre à tomate, originaire du Pérou et de l'Argentine. La date d'introduction n'est pas connue mais est assez ancienne. Cet arbuste peut atteindre 2 à 3 mètres de haut. Les fruits sont de formes ovales, de couleur rouge-violacé et s'éclaircissent à maturité, devenant orangés. La pulpe est faiblement sucrée et acidulé. Ce fruit est peu parfumé mais est en revanche rafraichissant !*

## Saisonnalité

La récolte des tomates arbustes est étalée sur l'année. Il existe des pics de production en fonction des microclimats.

## Nutrition

Les tomates arbustes sont pauvres en calories. Elles contiennent de la vitamine A, E et C. Elles renferment également du calcium et du phosphore.

## Usage

La tomate arbuste est souvent utilisée comme une tomate ordinaire, ou en rougail. La peau doit être pelée car est épaisse et amer. Elle est parfois consommée en dessert, en sorbet, en confiture, cuite au sirop ou en fruit sec.

## Conseils d'achat

À maturité, la peau de couleur rouge violacée s'éclaircie pour devenir jaune a rouge selon la variété.

## Ancrage territorial

L'arbre à tomate est surtout cultivé dans les Hauts.



# SAUCE VIERGE À LA TOMATE ARBUSTE



## Ingrédients

- Tomates arbustes
- 5 tiges d'oignons verts
- 3 cornichons
- 2 gros piments forts
- jus de citrons verts
- 20cl d'huile d'olive



**POUR 4  
PERSONNES**

## Préparation

- Laver et couper les tomates arbustes en brunoise (dès fins) ainsi que les cornichons et les gros piments.
- Dans un saladier mettre le jus des citrons, l'huile d'olive, sel, poivre, ajouter les autres ingrédients, mélanger.
- Cette sauce est excellente en accompagnement d'un poisson ou d'une viande blanche.

