

Monder des tomates

(« Peler » une tomate)



Ingrédients (pour 8 pièces)

✓ Tomates : PM ✓ Eau : PM

Matériels

✓ 1 Couteau d'office ✓ Russe ✓ 1 Calotte ✓ 1 écumoire

RÉALISATION



1/ **Porter une casserole d'eau à ébullition.** A coté, préparer un récipient rempli d'eau froide.



2/ **Retirer à la pointe du couteau le pédoncule des tomates.**



3/ **Inciser également l'arrière de chaque tomates d'une croix...**



4/ **...taillée dans la peau.**



5/ **Plonger les dans l'eau frémissante pendant 10 à 15 secondes maximum** (une tomate bien mûre trempera 5 secondes seulement).



6/ **Au bout des 15 secondes, les retirer de l'eau bouillante et les plonger immédiatement dans la refroidissante** afin de stopper la cuisson.



7/ **Peler maintenant les tomates...**



8/ **...la peau se détachera toute seule.**