

# Tomates vertes au vinaigre

## Jour 1 :

Préparation : 20 min

Macération : 24 h

## Jour 2 :

Préparation : 10 min

Macération : 2 mois

## Ingrédients :

- Des petites tomates vertes.
- Votre vinaigre maison (mais du vinaigre blanc convient aussi).
- Des petits oignons.
- De l'estragon.
- Quelques petits piments rouges.
- Du poivre noir en grains.
- Des graines de fenouil.

## Jour 1 : première macération

- Laver, trier et préparer les tomates : enlever les queues.
- Blanchir les tomates 1 minute maxi dans l'eau bouillante. Si vous les laissez plus longtemps, la peau s'enlève et ça donne une bouillie.
- Faire bouillir votre vinaigre pendant 5 minutes.
- Remplir le bocal de tomates avec les **petits oignons**, l'**estragon** et le **piment** puis le **vinaigre**.
- Fermer le couvercle (avec le caoutchouc) et laisser macérer une journée.

## Jour 2 : deuxième macération

- Passer le jus pour recueillir le vinaigre et le mettre à bouillir de nouveau.
- Séparer les piments des tomates et jeter les piments.
- Remettre les tomates dans le bocal, en ajoutant le **fenouil** et les **grains de poivre**. Verser dessus le vinaigre bouilli et refroidi. Boucher. Laisser macérer pendant 1 à 2 mois avant consommation (comme les cornichons).

## Quelques conseils :

- J'utilise des tomates cerises ou cocktail, elles gardent une bonne tenue.
- Attention avec les piments car les tomates prennent beaucoup le goût ! Quand j'ai un doute sur la quantité, je préfère me dire qu'il y en a trop ! Il vaut mieux en mettre un seul la première fois pour savoir si vous aimez.
- Mettre le piment et l'estragon en premier dans le bocal, ce qui permet de les récupérer facilement au fond après le premier jour de macération.
- Utiliser une casserole en inox pour faire bouillir le vinaigre.
- Le deuxième jour, couvrir avec un couvercle pour ne pas perdre trop de vinaigre quand il bout sinon il n'y en aura plus assez pour recouvrir les tomates.
- Je colle des gommettes avec la date, ce qui me permet d'utiliser un code couleur pour le degré de piments.

