

Pickles de tomates vertes

Ingrédients

- Des tomates vertes tranchées
- Du gros sel
- De l'eau (1 volume)
- Du vinaigre de vin blanc (3 volumes)
- Des piments tranchés (facultatif)
- De l'huile d'olive
- De l'ail (en gousse)
- De l'origan
- De la coriandre en grain



Préparation

1. Disposer les tomates en couches dans un saladier et saupoudrer de gros sel entre chaque couche.
2. Couvrir les tomates avec une assiette et un torchon propre. Mettre au frigo pendant 24H.
3. Reprendre le saladier et égoutter les tomates dans une passoire. Presser délicatement les tomates pour faire évacuer le liquide.
4. Dans un saladier, mélanger l'eau et le vinaigre (1 volume d'eau pour 3 volume de vinaigre). Y mettre les tomates vertes.
5. Couvrir les tomates avec une assiette et un torchon propre. Mettre au frigo pendant 12H.
6. Après ces 12 heures, égouttez les tomates à l'aide d'une passoire. Presser délicatement les tomates pour faire évacuer le liquide. Attendre 4H que les tomates aient bien rendus tous leur jus.
7. Dans un pot en verre propre, mettre l'huile d'olive, l'ail, les piments, l'origan, et la coriandre en grain. Mélanger. Puis ajouter les tomates vertes.
8. Rajouter de l'huile d'olive éventuellement afin de recouvrir complètement les tomates vertes.
9. Fermer le pot. Étiqueter. Conserver dans un endroit frais. Manger dans les 6 mois.