

Source: Communautés Africaines n° 14, Octobre 85, d'après une fiche réalisée par les Volontaires du Progrès du Sénégal.

LA PRÉPARATION DU CONCENTRÉ DE TOMATE

Lorsqu'arrive la saison des tomates, et que la production est abondante, on peut en profiter pour faire des conserves que l'on utilisera plus tard. Cette conservation se fait sous forme de purée encore appelée concentré de tomate.

Matériel

Pour préparer la purée de tomate, le matériel suivant est nécessaire :

- une bassine

- une marmite

- un tamis

- des récipients du genre : bouteille, bocal, jarre, pot, etc...

Ingrédients

- de l'huile
- des tomates mûres.

Préparation

1) Prendre des tomates bien mûres. Elles ne doivent pas être pourries. Laver abondamment les tomates dans la bassine, puis les égoutter.

2) Une fois lavées et égouttées, les tomates sont pressées à la main dans la bassine pour en

extraire le jus. Pour effectuer cette opération, il faut d'abord bien se laver les mains.

3) Verser le contenu de la bassine dans le tamis bien propre. Récupérer le jus dans la marmite. La peau, la pulpe et les graines sont à jeter.

4) Poser la marmite contenant le jus de tomate tamisé sur le feu. Faire bouillir à petit feu, en remuant souvent avec une cuillère en bois. Faire cuire jusqu'à évaporation totale de l'eau ; à ce moment là, on obtient une pâte molle, rouge foncée. C'est le concentré ou purée de tomate.

5) Verser le concentré dans un récipient très propre : la bouteille, le bocal, le pot, etc... laisser refroidir.

6) On verse ensuite une couche d'huile (3 à 4 mm) sur toute la surface de la purée en contact avec l'air.

Le concentré est prêt à être consommé ou vendu sur le marché. Il peut être conservé pendant 2 ou 3 semaines et même plus suivant les conditions d'hygiène et de manipulation.