



BLANCHE D'ANVERS

CROISSANCE : indéterminée

FRUIT : blanc crémeux, aplati, légèrement côtelé

POIDS : 100 à 150 g

CHAIR : généreuse et juteuse

SAVEUR : douce, sucrée

MATURITÉ : mi-saison

PRODUCTIVITÉ : bonne

OBSERVATION : originaire des États-Unis

L'avis du Prince Jardinier

Variété de mi-saison, la Blanche d'Anvers, qui impressionne d'abord par son aspect, n'est peut-être pas la championne du goût, mais elle m'intéresse pour sa chair généreuse qui en fait un bon ingrédient pour les jus et certaines salades.

En salade, elle est formidable, par exemple dans un tian de tomates, où ces fruits se déclinent en espèces blanches, jaunes, vertes et orange... Délicieuse aussi en potage frais, mixée à une bonne dose de roquette et de menthe, agréablement poivrée et fleur de salée !

Lorsqu'elle est ferme, aventurez-vous à couper sa chair en lamelles rectangulaires épaisses (comme on peut le voir ci-contre en bas à droite). Faites de même avec d'autres chairs de tomates vertes, orange, roses, noires et, après les avoir passées au congélateur pendant 15 minutes, servez très frais sur un lit de pourpier mariné à l'huile, au citron et au poivre.





CŒUR-DE-BŒUF DE NICE

CROISSANCE : indéterminée

FRUIT : rouge, piriforme, très côtelé

POIDS : 200 à 250 g

CHAIR : moyenne, presque réduite

SAVEUR : douce, désaltérante

MATURITÉ : tardive

PRODUCTIVITÉ : bonne

OBSERVATION : originaire de France



L'avis du Prince Jardinier

Ce fruit, avec sa chair moyenne, est une tomate idéale à farcir... par exemple, d'une salade niçoise, ou de différents mélanges d'autres tomates coupées (vertes, jaunes et orange) avec toutes sortes d'herbes. Pensez notamment au thym citronné grillé, auquel on peut ajouter beaucoup de persil plat, de la menthe grecque cuite et un peu d'origan ! Par-dessus, vous verserez l'huile de tous vos péchés, et si ce n'est pas le Cœur-de-bœuf que vous ferez fondre, ce sera en tout cas celui de vos convives. Bien sûr, compte tenu de son look de dentelle lorsqu'elle est coupée en tranches, on pourra la poser délicatement sur une viande grillée ou la laisser flotter sur un lit de pesto comme une composition artistique ! Enfin, pour les gourmands, on peut aussi déguster cette espèce de tomate frite. Pour cela, il suffit de plonger le cœur coupé en tranches dans de la chapelure avant de le faire tremper dans une friture à base d'huile d'olive et d'arachide.

LE WHITE WONDER

- 4 tomates blanches *White Wonder*
- 4 pincées de menthe poivrée
- $\frac{1}{2}$ citron jaune
- 2 poires



LE GREEN ZEBRA

- 6 tomates vertes de type *Green Zebra*
- 1 concombre
- 2 brins de thym ou de romarin
- 3 tours de moulin de poivre de l'Himalaya
- 2 cuill. à café d'huile d'olive
- 2 pincées de fleur de sel de Guérande

