



Tomates

Pour sécher les tomates, les partager par le milieu en travers de manière à avoir deux parts égales, offrant tous les compartiments des graines ouvertes, enlever toutes ces graines, saupoudrer les tomates de sel fin après les avoir rangées sur des planches et faire sécher au soleil. Il faut avoir soin de verser l'eau qui s'accumule dans les cavités des graines pour activer la dessication, les rentrer chaque soir et les remettre au soleil le lendemain matin jusqu'à complète dessiccation. On peut aussi sécher dans un four pas trop chaud quand la saison est trop avancée ou que le temps est pluvieux. Ne pas sécher jusqu'à ce que les tomates deviennent cassantes, elles doivent rester souples.

Conserver comme les haricots, dans des boîtes ou sacs, au sec.

Ainsi conservées les tomates sont propres à être utilisées pour accompagner un rôti, dans un ragoût ou dans une soupe. Il faut les mettre tremper la veille dans de l'eau tiède sur le coin du poêle; le matin elles sont prêtes à être employées.

Julienne

Pour avoir toujours sous la main, et tout l'hiver des légumes prêts et bon marché, préparer de la Julienne qui se compose de carottes, navets, choux, poireaux et céleri.

Laver les légumes, peler les carottes et les navets.

Râper les carottes et navets sur une râpe en fer-blanc, ou les couper en filets de 1-8 de pouce; mettre sur des planchettes et faire sécher au four doux, un peu plus que tiède. Si le four est trop chaud, les légumes durcissent et ne reviennent jamais tendres. Lorsqu'ils sont convenablement séchés, ils doivent conserver une certaine souplesse.

Les choux, poireaux et céleri doivent être coupés au couteau en filets de 1-8 à 1-6 de pouce, puis sécher comme les carottes et navets.

Quand tous ces légumes sont prêts, les mélanger soigneusement de façon à ce qu'ils soient également répartis dans la masse et les conserver au sec.

ANNEE 1911
SAINT-SULPICE