



jardins du nord



Tomate ananas jaune : du potager à l'assiette



Grosse tomate de "type beefsteak"(à chair de bœuf)

Nom latin

Solanum lycopersicum 'Pineapple'

Description

Très belles tomates de couleur allant du jaune au rouge, bariolées.

Saveur excellente, parfumée et légèrement acidulée.

Une des meilleures tomates, à couper en deux dans le sens de la largeur.

La production de cette tomate peut s'avérer difficile, selon les conditions.

Culture

Identique à celle des autres variétés de tomates.

Récolte

De fin août à fin septembre.

Couleur

Jaune plus ou moins marqué de rouge.

Chair

Jaune, striée de rouge en son centre, avec peu de graines.

Goût

Saveur douce, fruitée, juteuse et très parfumée.

Utilisation

En salade.

En résumé

- Gros fruits charnus **entre 250 et 400g**, mais il n'est pas rare qu'il dépasse 600g. Il est même arrivé que certaines d'entre elles atteignent 1kg !
- Variété tardive.
- Croissance indéterminée.
- Feuillage normal (Il existe un cultivar à feuilles de pomme de terre).
- Hauteur moyenne : 1,70 m
- Forme : Renflée.
- Saveur : Parfumée.
- Productivité : Moyenne.
- Résistance aux maladies : Assez tolérante.

Du potager à l'assiette

La tomate ne se conserve pas au réfrigérateur. Pour conserver toute sa saveur, **on la garde à température ambiante**. Elle sera mise au frais uniquement si elle est très mûre et qu'elle ne peut être consommée qu'au bout de quelques jours.

Idées dégustations

- Carpaccio de Tomate Ananas
- Gaspacho tomates ananas
- Salade de tomate ananas au basilic
- ...



Bonne dégustation

Fiche : 🌸 2020 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : <https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=44&t=10612&hilit=tomate+ananas>

Photos : du net