



ASTUCES

PELER UNE TOMATE

Monder une tomate signifie la plonger quelques minutes dans l'eau bouillante afin de pouvoir facilement la peler, puis l'épépiner. Lorsqu'une recette exige de la cuisson pour les tomates, on évite ainsi de se retrouver avec de petites peaux disgracieuses dans notre résultat final.

Pour peler une tomate, rien de plus facile:

1. Faire une incision en forme de croix à la base de la tomate.
2. Plonger la tomate quelques secondes dans l'eau très bouillante.
3. La retirer, la laisser tiédir et la peler.