Conserver les tomates pour l'hiver — Voici 8 façons populaires de préserver votre récolte de tomates pour que vous puissiez les savourer tout l'hiver! De la mise en conserve à la congélation et plus encore - choisissez votre méthode préférée.

1. Tomates en conserve

Ingrédients

* Sel

* Jus de citron

* Tomates

Instructions

1. Laver et préparer les tomates (blanchir et éplucher si désiré).

2. Emballez dans des bocaux propres.

3. Ajoutez du jus de citron et une pincée de sel à chaque pot.

4. Remplir d'eau bouillante, laissant un espace de tête approprié.

5. Processus dans une boîte de bain d'eau.

2. Tomates congelées

Ingrédients

* Tomates

Instructions

1. Blanchir et éplucher les tomates.

2. Complètement cool.

3. Emballer dans des sacs de congélation, enlever l'air.

3. Pâte de tomate

Ingrédients

* Sel

* Tomates

Instructions

1. Faites cuire les tomates jusqu'à ce qu'il soit épais

2. Congeler dans des bacs à glaçons pour des portions faciles.

4. Tomates séchées au soleil

Ingrédients

* Herbes et sel

* Tomates

Instructions

1. Tranchez les tomates et assaisonnez avec des herbes et du sel.

2. Sécher au four ou déshydrateur jusqu'à ce que le cuir soit cuir.

5. Ketchup fait maison

Ingrédients

* Assaisonnements

* Tomates

Instructions

1. Cuire et cuire les tomates.

2. Mijoter avec des épices jusqu'à épaississement.

3. Peut ou réfrigérer.

6. Tomates en conserve sans conserve

Ingrédients

* Jus de citron

* Tomates

Instructions

1. Blanchir et éplucher les tomates.

2. Emballez dans des bocaux avec du jus de citron.

3. Remplir d'eau bouillante.

4. Processus dans un grand stock comme bain d'eau.

7. Sauce tomate aux herbes congelées

Ingrédients

* Herbes

* Tomates

Instructions

1. Faites cuire des tomates avec des herbes.

2. Refroidir et congeler dans des sacs ou des contenants.

8. Congeler les tomates cerises

Ingrédients

* Tomates cerises

Instructions

1. Laver et sécher les tomates cerises.

2. Congeler sur un plateau, puis transférer dans les sacs.

Astuce : Choisissez la méthode qui convient le mieux à votre espace et à vos besoins !

Un garde-manger rempli de tomates est la meilleure sensation !