

Comment faire mûrir des tomates ?

Par Audrey Cheritel

Publié le 30/06/2020

Vos plants de tomates sont parés de petites tomates encore vertes. Comment faire mûrir les tomates ? A quel moment récolter les fruits ? Détente Jardin répond à toutes vos questions pour faire mûrir les tomates vertes !

Comment faire rougir les tomates sur pied ?

Certains fruits dégagent de l'éthylène qui booste le mûrissement. C'est le cas de la pomme, **la poire**, la prune et la banane. N'avez-vous pas déjà remarqué que vos fruits mûrissent parfois trop vite dans votre corbeille ? Il faut alors les séparer des fruits producteurs d'éthylène pour les conserver plus longtemps. Mais pour faire mûrir des tomates au jardin, ces derniers s'avèrent utiles ! **S'il vous tarde de déguster la chair tendre et sucrée de vos tomates, accrochez-y quelques bananes...** Vos tomates vont alors mûrir plus vite !

Comment faire mûrir les tomates vertes dans du papier journal ?

Si vos tomates ont déjà un beau volume mais restent vertes, **vous pouvez les récolter et les faire mûrir dans du papier journal**. En effet, cueillez-les et entourez-les chacune d'une feuille de papier journal. Placez-les ensuite dans **une pièce chaude et sèche dans la maison**. D'ici 2-3 jours, jetez un coup d'œil, vos tomates seront plus colorées ! Si ce n'est pas encore assez à votre goût, laissez-les encore quelques temps avant de les déguster.



Comment faire mûrir les tomates cerise vertes ?



Sur les balcons ou les terrasses, les tomates cerise sont souvent **cultivées en pot**. Placez-les à un endroit ensoleillé et à l'abri du vent. Contrairement aux plants de tomate en pleine terre, les tomates en pot ont besoin d'**une attention plus soutenue**. Pensez à arroser régulièrement afin de maintenir un substrat frais. **Deux fois par mois lors de l'arrosage, ajoutez de l'engrais liquide pour booster la production de fruits**. L'avantage du pot, c'est que l'on peut le déplacer ! Mettez-le à l'endroit le plus chaud, quitte à le rentrer en fin de saison. En respectant ces soins, vos **tomates cerise** devraient se colorer !

Comment faire mûrir les dernières tomates vertes à la maison ?

Puisque ce n'est pas le soleil qui fait rougir les tomates mais **la chaleur**, il arrive en fin de saison, que les tomates peinent à mûrir. Le soleil de l'été et vos arrosages réguliers ont formé des fruits bien charnus. Mais, les températures se rafraichissant, ils restent verts... **Vous pouvez alors arracher tout le pied et le suspendre dans une pièce chaude**. Il peut s'agir d'une véranda ou une pièce à l'intérieur de la maison. L'essentiel est d'avoir **une température élevée**, même si la pièce n'a pas beaucoup de luminosité. Vous verrez alors les fruits se colorer progressivement et **vous pourrez les cueillir**.

Quand récolter les tomates vertes ?

Ne vous méprenez pas, **certaines variétés de tomates** restent vertes même à maturité. Voici trois cultivars de tomates vertes et savoureuses.

- **'Green Zebra'** : sa peau vert clair est zébrée d'un vert plus foncée. Sa chair dense et juteuse est légèrement acidulée.
- **'Grosse Blanche'** : sa couleur oscille entre le jaune et le vert clair. On ne peut que constater son fruit volumineux et charnu à la saveur fruitée.
- **'Raisin Vert'** : cette variété de tomate cerise offre des petits fruits ronds verts teintés de jaune. Sucrés et épicés, ils ressemblent à des raisins et font des merveilles à l'apéro !

Que faire avec des tomates vertes non mûres ?

Vous pouvez très bien choisir de cuisiner vos tomates vertes pas mûres ! Attention, il ne faut pas les manger crues car elles sont toxiques avant d'être mûres ou cuites. Vous pouvez réaliser une tarte en faisant cuire préalablement vos tomates non mûres à la poêle avec des oignons et un peu d'huile d'olive. **Il est également possible de confectionner une confiture de tomates vertes dont le sucre adoucit l'acidité du fruit.** En coulis ou en beignet, la tomate pas mûre est tout de même délicieuse et apporte une touche d'originalité à vos recettes estivales !

Comment savoir si les tomates sont mûres ?

Pour les variétés colorées, c'est facile il suffit de se fier à la couleur. Le fruit devient rouge, orange ou jaune. S'il reste un peu de vert autour du pédoncule, cela ne veut pas dire que les tomates ne sont pas mûres, il arrive souvent que la couleur ne soit pas uniforme. **Concernant les variétés vertes, fiez-vous à un autre indicateur qu'est la fermeté de la chair.** Opérez une légère pression de la tomate. Si elle est encore dure et ferme, c'est que le fruit n'est pas encore mûr. Si elle est légèrement souple sous les doigts, elle est alors **prête à être dégustée.** En fonction de la variété et de la date de plantation, la récolte des tomates a lieu entre juin et octobre.

Et les tomates trop mûres !!!!

Il serait dommage de jeter de si beaux fruits que vous avez amoureusement cultivé ! Vos fruits sont trop mûres pour une salade "tomate mozza" ? Qu'à cela ne tienne, il existe de nombreuses recettes pour **cuisiner des tomates un peu trop mûres.** Coulis, clafoutis, tarte, plats mijotés... On ne jette rien en faveur de **recettes créatives.**