



Tomate Prémio HF1

Variété de tomate grappe rustique, aux bouquets réguliers de 7 à 9 fruits bien ronds et lisses.



1- Semer de fin février à mars sous abri chauffé dans un terreau spécial semis, bien drainé. 2- Ou semer d'avril à mai sous abri non chauffé ou en pleine terre bien exposé et ensoleillé.



1- Repiquer en godet de diamètre 6-8 au stade de 4 feuilles sous abri non chauffé. Puis une fois les gelées passées mettre les plants en place en ligne tous les 50 cm. 2- Repiquer les plants tous les 50 cm en ligne. Tuteurer, arroser régulièrement et copieusement au pied.



Récolter 4 ou 5 mois après le semis.



Tarte tatin à la tomate (6 personnes)

6 tomates, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe d'origan, 2 cuillères à soupe de thym, 50 g de beurre, 12 feuilles de brick, 200 g de parmesan, 1 petit oignon, 250 g de mozzarella, des feuilles de roquette pour la décoration, sel et poivre.

Couper en tranches les tomates pelées, épépinées. Huiler un moule à tarte et y poser un rond de papier de cuisson. Disposer les tranches de tomates et arroser d'huile. Saupoudrer avec les herbes. Faire cuire au four 30 min. Laisser refroidir. Saupoudrer les tomates de mozzarella hachée. Couper l'oignon, le poser sur la mozzarella, saler et poivrer. Couper les feuilles de brick en rondelle de la taille du moule. Badigeonner chaque feuille avec un peu de beurre fondu et saupoudrer de parmesan. Les poser sur la tarte en pressant bien. Faire cuire 20 min à 180 °C. Servir tiède ou froid.

Semences à usage familial, contrôlées sur échantillon de référence jusqu'à la date limite de vente indiquée. Une bonne conservation doit être assurée par le revendeur. Craint la chaleur et l'humidité.

Sème la vie®
B.P. 14 - 49800 ANDARD
www.semelavie.com
EMB. 007723

