

***Solanum lycopersicum* L., 1753**

(Tomate cerise)

Identifiants : 30465/sollycF

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Solanales ;
- Famille : Solanaceae ;
- Genre : Solanum ;

- **Synonymes : *Lycopersicon esculentum* Mill. (Cerasiforme Group) ;**

- **Synonymes français : tomate à petits fruits, tomate cerise cultivée ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : cultivated cherry tomato, cherry tomato , Cocktail Tomaten (de), Kirschtomate (de), Körsbärstomat (es), jiire golbheda (Jire golbheda, ne transcrit), Jiire golbhendaa (Jire golbhenda, ne transcrit), tomatillo (es) ;**



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Fruit⁵⁽⁺⁾ (peau, pulpe et graines^{{{(dp*)}}} {dont huile⁵⁽⁺⁾}) : frais (crus⁵⁽⁺⁾/cuits^{μ5(+)} et ou aromatisants⁵⁽⁺⁾) ou séchés⁵⁽⁺⁾ comestibles.(1*) Fruits - crus ou cuits. Il peut être utilisé comme légume salé ou aromatisant dans les aliments cuits, ou peut être consommé directement comme fruit de dessert. Il est très utilisé dans les salades et comme arôme dans les soupes et autres plats cuisinés. Un jus fabriqué à partir du fruit est souvent vendu dans les magasins d'aliments naturels. Le fruit peut également être séché et broyé en une poudre qui peut être utilisée comme agent aromatisant et épaississant dans les soupes, les pains, les crêpes, etc... Une huile comestible est obtenue à partir de la graine. Convient à des fins culinaires. Elle peut être utilisée crue dans les salades, ou utilisée pour faire de la margarine. La graine est petite et très difficile à utiliser. Il n'est viable d'utiliser la graine comme source d'huile que si de grandes quantités de plantes sont cultivées pour leurs fruits et que la graine n'est pas souhaitée^{{{(50)}}}.

Détails :

- composée de près de 95 % d'eau, la tomate est très riche en vitamines (A, B1, B2, C, E), sels minéraux (surtout du potassium) et oligo-éléments ;
- diététique (avec ses 18/21Kcal pour 100g), diurétique et alcalinisante, c'est un aliment des plus sains : à consommer sans modération !;
- en outre le lycopène, à l'origine de sa pigmentation rouge, est un excellent antioxydant prévenant certains cancers

On la déguste fraîche et crue (tout juste cueillie, c'est tellement mieux !) en salades, ou cuite (en ragoûts, en ratatouille, farcie...), ou encore transformée (concentré, sauces, notamment le ketchup, coulis, jus, soupes et conserves) ; la tomate se congèle très bien entière pour une cuisson ultérieure^{{{(rp*)}}}.

Parties comestibles : fruits, épices, légumes, feuilles^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | **Original :** Fruit, Spice, Vegetable, Leaves^{{{{0(+x)}}}}
Les fruits sont consommés crus ou ajoutés aux salades. Ils peuvent être cuits, cuits, réduits en purée, farcis, transformés en sauces, en jus et utilisés dans les soupes et les ragoûts. Les fruits non mûrs sont marinés, rôtis, frits et séchés. ATTENTION Bien que dans de nombreux endroits en Papouasie-Nouvelle-Guinée, les feuilles soient mangées, ce n'est probablement pas une bonne idée. Les feuilles et les fruits verts sont toxiques

Partie testée : fruit^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique)
Original : Fruit^{{{{0(+x)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
94.2	81	19	1.0	0	24	0.5	0.2



Précautions :

cf. consommation

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :