



## Types de tomates



Selon Pat Janssens : caractéristiques des tomates

- type « **Cœur de bœuf** » (Oxheart en anglais)
- type « **Chair de bœuf** » (Beefsteak en anglais)

La différence entre les types Cœur de Bœuf et Chair de Bœuf est assez simple. Il y en a même plusieurs.

La **Cœur de bœuf** possède une chair plus fondante. **Elle réduira assez fortement à la cuisson, rendant beaucoup d'eau** (la Chair de Bœuf, elle, aura un meilleur maintien, sa pulpe est très dense). Si on coupe la tomate en deux transversalement, on peut voir, chez la Cœur de Bœuf que le placenta (cœur du fruit) est très développé, occupant presque tout le volume. Les vacuoles, contenant les graines et le gel végétatif, sont repoussées pour la plupart en périphérie. Elles sont minces, car « écrasées » par le volume du placenta. En coupe longitudinale, on verra bien les vacuoles étirées, mais assez régulières. **Vu son manque de tenue à la cuisson, on la réserve surtout aux salades. Le peu de pépins dans sa chair l'y prête à merveille.** Elle pourra donner **d'excellent coulis aussi**. Par contre, on lui reproche souvent un certain manque d'arôme ou d'être franchement fade. Son nom lui vient de sa forme (cordiforme) et de sa taille qui peuvent la faire comparer à cet organe, courant en boucherie.



La **Chair de Bœuf**, elle, aura un placenta, certes développé, mais plus tortueux. Les vacuoles sont petites et moins régulières. Les parois inter-vacuolaires sont tourmentées et assez épaisses (selon les variétés). Lorsqu'on coupe une tranche de cette sorte-ci (coupe transversale), on aura une tranche ferme et stable, vu qu'elle présente de petits trous (vacuoles) épars au lieu de trois ou quatre grandes vacuoles chez une tomate classique. D'autre part, la chair est plus dense. Comme la Chair de Bœuf rend moins d'eau que la Cœur de Bœuf, **elle sera utilisée plutôt pour réaliser de**



**belles tranches** pour décorer les sandwiches qu'elle ne détrempera pas autant que d'autres types. Surtout les tomates du commerce qui contiennent énormément d'eau. **Elle tient bien à la cuisson et sera plus facilement braisée ou sautée à la poêle.** Son nom lui vient surtout de sa couleur (du moins la variété initiale) et sa texture qui donnaient à ses tranches l'aspect d'un morceau de viande. Sa forme est généralement plus globuleuse, plus ou moins lobée, parfois franchement incurvée ou difforme.



L'une comme l'autre sont réputées pour contenir peu de graines. Les semences sont même très petites vu le volume des fruits (parfois plus d'un kilo !). La Cœur de Bœuf est probablement la plus exempte. Le gel végétatif est assez épais et peu abondant (vu la taille réduite des vacuoles)

Un autre exemple de différence au niveau de la chair, découlant de ce qui est expliqué ci-dessus, c'est leur comportement lors de la confection de tomates séchées (confites).

**La Cœur de Bœuf, rendant beaucoup d'eau, va vite baigner dans son jus et séchera très lentement. A l'issue, il ne restera qu'un fragment de peau, à peine charnu. La tomate se sera, de fait, évaporée...**

**La Chair de Bœuf, elle, séchera facilement, une fois débitée en quartiers. La tomate confite restera assez épaisse et se gonflera bien une fois plongée dans l'huile.**

Le type Cœur de Bœuf comprend de nombreuses variétés (*C.D.B. Akers, Berkhire, Blanc, Commun, de Jérusalem, de Nice, Hongrois, Japonais, Jaune, Orange, Reif Red, Rose, Rouge, Russe, Shilling Giant, Slankard, Sweet Heart, Yougoslave (Yasha)...*).

Le type Chair de Bœuf reprends aussi les Ponderosa et bien d'autres...

Les deux types sont généralement des tomates tardives, de calibre important.

Les Cœur de Bœuf présentent souvent des feuilles dites de pomme de terre. Certaines Chair de Bœuf aussi...