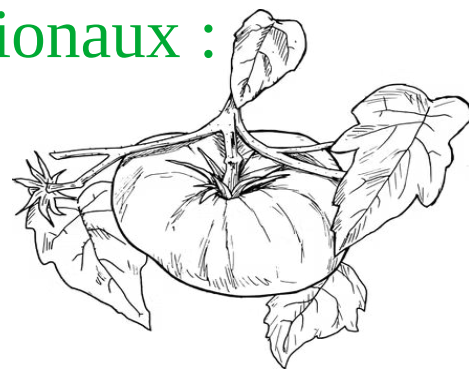


# À la découverte des légumes régionaux :



## La tomate charbonnière du Berry



La tomate Charbonnière du Berry, aussi connue sous le nom de Charbonneuse du Berry, est une variété rare et précieuse qui est appréciée des maraîchers qui la préfèrent à la Noire de Crimée pour ses qualités gustatives supérieures.

Sa chair est ferme et fine, au goût riche et légèrement sucré.

Le fruit se reconnaît à sa couleur pourpre, il est marbré de vert, côtelé et légèrement aplati. Cette tomate est plutôt de gros calibre (300 à 800 grammes), c'est une merveille du jardin. Elle se développe en bouquet de 7 à 8.

Attention cependant, il est important de la laisser mûrir pleinement pour profiter de son goût, tout en veillant à la récolter avant qu'elle se fendille.

### Un peu d'histoire

Les origines de cette variété sont enveloppées de mystère.

Redécouverte par l'intermédiaire d'un maraîcher du Cher en 2015, la Charbonnière du Berry semble être une variété de pays, traditionnellement sélectionnée et partagée entre les jardiniers de la région. Malgré la difficulté à retracer son histoire exacte, la recherche continue pour découvrir les racines de cette tomate exceptionnelle.

### Tomate Charbonnière du Berry à la provençale

- 3 grosses tomates  
Charbonnière du Berry
- 1 oignon doux
- 6 belles c. soupe de  
chapelure
- 6 anchois
- 3 gousses d'ail
- huile d'olive



Coupez les tomates Charbonnière du Berry en deux, horizontalement.

Disposez les six moitiés sur un plat, face coupée vers le haut.

Émincez finement l'oignon, répartissez-le sur les tomates.

Préchauffez le four à 180°C. Pendant ce temps, préparez la chapelure.

Commencez par écraser l'ail et émincer finement les anchois.

Mettez une poêle à chauffer avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'ail, puis les anchois.

Laissez rissoler quelques instants à feu moyen, puis ajoutez la chapelure. Laissez-la griller quelques moments.

Répartissez cette chapelure sur les tomates, puis enfournez pour 15 à 20 mn de cuisson.