

Coulis de tomates

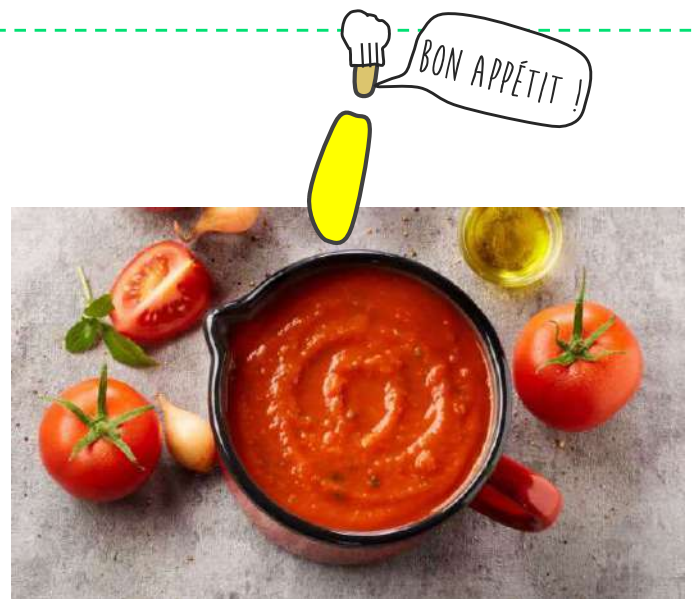


15' préparation
1h cuisson

Niveau
FACILE

Ingédients

- 1 kg de tomates bien mûres
- Huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- Herbes de Provence (thym, romarin, sarriette, origan)
- 2 feuilles de laurier
- Sel, poivre



1 Laver les tomates et les découper en quartiers.
Eplucher l'ail et l'oignon. Les émincer.

2 Mettre dans une grande casserole les tomates avec l'ail et l'oignon émincés, l'huile d'olive, les Herbes de Provence, les feuilles de laurier, le sel et le poivre.
Remuer à l'aide d'une spatule en bois puis cuire à feu moyennement vif pendant 20 minutes avec un couvercle. Mixer le coulis avec un mixer à bras directement dans la casserole. Laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes. Le résultat doit être lisse et épais.

3 Pendant ce temps, laver plusieurs bocaux avec leur couvercle, puis les passer à l'eau bouillante.

4 Remettre le coulis à feu vif jusqu'à ébullition pour l'empoter à chaud avec une louche. Bien fermer les couvercles.
Poser les pots à l'envers immédiatement. Remettez-les à l'endroit une fois bien refroidis.
Vous pouvez les conserver ainsi, sinon, mettez le coulis au congélateur ou utilisez le tout de suite sur des pâtes fraîches par exemple.