

Coulis de tomates



Pour 750 g de coulis de tomates

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 13 minutes

- 2 belles tomates
- 1 boîte de tomates pelées (400 g)
- ou
- 700 g de tomates (variété Olivettes)
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 30 g d'huile d'olive
- 1 c à café de sucre
- 1 c à café d'herbes de provences ou origan
- 6 feuilles de basilic
- Sel
- Poivre

Épluchez grossièrement les tomates à l'aide d'un couteau cranté (facultatif).

Placez l'oignon coupé en quartier et les gousses d'ail dans le bol du robot. Mixez 4 secondes/vitesse 5.

Ajoutez l'huile d'olive et programmez **3 minutes/100°/vitesse 2**.

Ajoutez les tomates coupées en quartiers, et la boîte de tomates pelées (si vous avez choisi cette option), le sucre, les herbes choisies, le sel et le poivre. Mixez **15 secondes/vitesse 7**.

Programmez la cuisson **13 minutes/100°/vitesse 3**.

2 Minutes avant la fin du programme, ajoutez les feuilles de basilic.

Pour finir, mixez **7 secondes/vitesse 10**.

Versez le coulis de tomates dans un pot hermétique et conservez au réfrigérateur après refroidissement. Vous pourrez la garder ainsi 1 semaine.

Vous pouvez aussi le congeler sans problème dans des petites barquettes ou des bacs à glaçons, vous pourrez ainsi prendre juste la quantité souhaitée.