



Coulis de tomates aux herbes



Coulis de base tomate avec un assaisonnement aux différentes herbes !

Ingrédients :

8 tomates

1 échalote

Sel & poivre

2 cuillères à soupe d'herbes au choix

Les différentes au choix :

Ciboulette ou menthe ou basilic ou estragon.

Préparation :

Dans une casserole cuire ensemble l'échalote hachée et les tomates pendant 25 min n'oubliez pas de mélanger de temps en temps .

Une fois le mélange tiédi , mixer finement .

Assaisonné sel et poivre .

Ajouter les herbes de votre choix pour parfaire la recette .

Info – conseils :

Servir avec terrines de poisson .