



Sauce tomate Italienne



*La sauce de base pour vos plats et vos pizzas ,
elle s'accommode de multiple manière !*

Sa préparation semblera longue et fastidieuse , pour obtenir ce mélange authentique.

A la dégustation , vos papilles seront ravies et vous serez fière de dire c'est du fait maison !

Il est donc judicieux d'en préparer en grande quantité , elle peut être congelée , mais surtout mise en bocaux et stérilisée.

Ingrédients :

<i>3 kg de tomates bien mures de type allongé (Roma) ou un mélange pour ceux qui cultivent, éviter les tomates zébra et ananas. 8 gros oignons 4 échalotes 4 gousses d'ail 2 c à soupe de miel liquide</i>	<i>Huile d'olive supportant la cuisson 3 ou 4 branches de Thym 5 à 6 feuilles de laurier Origan 30 gr Basilic frais Sel et poivre du moulin</i>
---	---

Préparation du coulis de tomates :

Préparer les ingrédients .

Couper vos tomates en 4 ou plus suivant la taille de celles-ci.(non je n'enlève pas la peau et ne les épépine pas , vu que je vais mixer ma préparation et la tamiser)

Éplucher et hacher les oignons, échalotes et ail .

Faire un bouquet avec le thym et le laurier et le ficeler.

Hacher le basilic grossièrement.

Dans une grande casserole , faire chauffer l'huile et y faire cuire oignons , ail , échalotes , pour qu'ils soient translucides.

Ajouter les tomates détaillées , saler et poivrer , une première fois , laisser cuire 30 min à feu moyen et à couvert. Au bout de ce temps , je mélange bien le tout et j'ajoute le bouquet.

Je laisse cuire à nouveau à feu moyen ou au minimum de l'ébullition , à demi couvert (avec le couvercle posé sur le bord) pour laisser s'échapper la vapeur et commencer la réduction du volume d'eau dans la préparation.

N'oubliez pas de mélanger de temps en temps et je prolonge cette seconde cuisson au moins 3 h.

Au bout de ce temps je vérifie l'état de cuisson et de la réduction de la préparation.

Si celle-ci vous semble bien , au moins réduite de moitié , retirer du feu et laisser un peu refroidir.

Retirer le bouquet . Commencer à mixer au maximum.

Ensuite nous allons tamiser la préparation pour obtenir , un mélange lisse et homogène.

Vous pouvez laisser égoutter le mélange seul au départ avant de l'écraser sur le tamis (idéal d'avoir un tamis plat) avec une corne .

Ceci se fera en plusieurs fois par facilité. Ce qui reste sur le tapis doit être assez sec.

Jeter les peaux et graines récupérées .

Remettre en casserole , ajouter le basilic , l'origan et le miel et laisser recuire 30 min .

N'oubliez pas de mélanger de temps en temps .

Mettre en pot , fermer hermétiquement et stériliser.

Recette pour bocaux à stériliser : Stériliser à 100 ° durant 1 h.

Pourquoi poursuivre la cuisson au maximum et sur feu minimum ?

Si vous prolongez la cuisson au maximum de la réduction d'eau de votre préparation.

Après mixage et tamisage de celle-ci vous obtiendrez , un parfait concentré de tomate .

Que vous pourrez également stériliser .

Infos conseil :

Personnellement , je fais cette préparation sur deux jours .

Le premier jour , je prépare tout et je vais jusqu'au maximum de la cuisson .

Je retire le bouquet et je laisse refroidir ainsi ma casserole jusqu'au lendemain.

Le lendemain ma préparation étant assez refroidie , je mixe mon mélange au mixer ou au blender .

Ensuite je la tamise avec beaucoup plus d'aisance puisque celui-ci est froide.

Là je sépare ma préparation en deux casseroles , j'ajoute dans chacune les épices et le miel adéquat.

Ma première casserole recuit 30 min pour faire ma sauce . Et la seconde je la laisse recuire sur un feu minimum jusqu'à l'obtention de mon concentré de tomate.