



Coulis de tomates Nature



Le coulis de tomate pour vos bases de sauces , vos plats, vos potages , rien que du naturel .

Ingrédients :

5 kg de tomates fraîches (je fais un mélange de ma récolte , sauf tomate ananas et zebra)

5 beaux oignons (+/- 750 gr nettoyé)

10 gousses d'ail

5 poivrons (en mélange si vous le souhaitez)

5 feuilles de laurier

Huile d'olive

Sel, poivre

Préparation du coulis de tomates :

Lavez les tomates et détaillez-les en morceaux.

Épluchez les oignons et gousses d'ail ,détaillez le tout. Couper les poivrons en deux et retirer les graines et les filaments blancs, puis les couper grossièrement.

Versez l'huile dans une grande casserole à fond épais.

Faites-y revenir rapidement l'ail et l'oignon.

Ajoutez les tomates, les poivrons, les feuilles de laurier. Baissez le feu sur feu extra doux et laissez mijoter à découvert durant 8 h (à voir suivant le type de tomates), le temps sera allongé si elles contiennent beaucoup d'eau. Remuez de temps en temps.

Passez ensuite au mixeur (ou blender).

Passer la préparation tiède ou froide sur un tamis fin afin d'obtenir un mélange ultra lisse. Les petites peaux et les pepins seront eux jetés.

Vous pouvez mettre en bocaux hermétiques et fermer.

Placez-les dans le stérilisateur et recouvrez- les d'eau. Comptez 40 minutes à 100 ° à partir de l'ébullition.

Infos conseil :

Vous constaterez qu'il est peu épicé , ceci dans le but de l'utiliser dans n'importe quelle préparation future et ainsi de l'assaisonner en harmonie avec la recette.