

Coulis de tomates maison



Accompagnement **Facile**

Pour : 12 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 4 h

Congelez le surplus ! La prochaine fois, je vais faire du concentré : il suffit pour cela de mettre un linge sur le coulis recuit et de sortir l'eau en y laissant une louche que l'on vide au fur et à mesure. Ensuite, je congèle dans un bac à glaçons, puis je conserve dans une poche.

Ingrédients

- une grande quantité de tomates rouges - (de la roma essentiellement)
- tomates jaunes
- 10 feuilles de laurier
- quelques oignons
- 1 échalote
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une cocotte ou un faitou, déposez les tomates lavées, équeutées et coupées en quartiers. Ajoutez-y le laurier, les oignons, l'échalote, le sel, le poivre et laissez mijoter le tout pendant au moins 2 heures.
- 2 Ensuite, enlevez les feuilles de laurier et passez le tout au moulin à légumes. Vous obtenez une belle purée que vous remettez sur le feu pour 1h30 de cuisson, le temps de laisser épaissir.
- 3 Patientez alors jusqu'à refroidissement et mettez en bouteilles.

Proposé par

33gourmande

Retrouvez Marie-Claude sur son [blog "33gourmande"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

