Coulis de tomates maison

INGRÉDIENTS

- 9 tomates mûres à point
- 6 c-à-s d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 6 feuilles de basilic
- 1 c-à-s de sucre
- poivre

PRÉPARATION

Peler et épépiner les tomates : pour cela, les tailler en croix à la base et les plonger 30 secondes dans une casserole d'eau bouillante, la peau se retire alors très facilement.

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole, ajouter les tomates, les gousses d'ail écrasées, le basilic et le sucre. Saler et poivrer, couvrir, et laisser mijoter 20 min à petit feu.

Mixer le coulis plus ou moins finement selon les goûts.

Conserver en bocaux stérilisés, au congélateur (congeler dans des bacs à glaçons pour portionner) ou bien utiliser de suite sur des pâtes fraîches par exemple.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 30MN