

Coulis de tomates

Pour environ 5 kg de tomates,il faut :

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- herbes aromatiques
 - *Thym
 - *Thym citron
 - *Romarin
 - *Origan
 - *Basilic

Peler les tomates et les couper en morceaux grossiers

Passer au hachoir l'ail et l'oignon

Les faire »suer « dans de l'huile d'olive(du Gard,elle est délicieuse !)

Et avec un tout petit peu de jus de tomates

Pendant ce temps,hacher les herbes aromatiques

Verser les morceaux de tomates dans le faitout

Ajouter sel et poivre

Ajouter un peu de sucre pour corriger l'acidité

Ajouter les herbes aromatiques

Laisser mijoter à petit feu durant 2 à 3 heures

Mixer le tout

Si l'on désire congeler,après refroidissement, mettre le coulis en barquettes puis au congélateur



Bon appétit !