

## Coulis de Tomates



### Ingrédients

Par kilo de tomates

30 g d'oignons - 1 morceau de sucre - 1 feuille de laurier - 1 brin de persil - 1 gousse d'ail -  
cuillerée à café de sel - poivre

### Préparation

Pelez et hachez les oignons

Lavez les tomates, coupez-les en quartier dans la cocotte. Ajoutez les ingrédients.

Laissez mijoter 20 min environ, sans couvrir et en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la préparation prenne une consistance épaisse.

Passez au moulin à légumes

Mettez en bocaux

Stérilisez pendant 2 heures.

Étiquette :

