

Le coulis de tomates

Ingrédients pour 6 personnes:

- 9 tomates bien mûres
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 6 feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe de sucre
- poivre



Préparation:

Peler, épépiner les tomates.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole, ajouter les tomates, les gousses d'ail écrasées, le basilic et le sucre.

Saler et poivrer.

Couvrir et laisser mijoter pendant 20 min.

Mixer le coulis.