



Coulis de tomates du jardin en conserve

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de traitement thermique : 45 minutes

Ingrédients

- 1 kg de tomates du jardin
- 2 gousses d'ail
- 2 gros oignons
- 1 brin de thym
- 4 à 5 brins de persil
- Huile d'olives
- 20 cl de bouillon de bœuf
- 1 cuillère à café de sucre
- Sel et poivre

Matériel

- Des bocaux Le Parfait Super

1. Ebouillanter les tomates quelques instants afin de pouvoir les peler plus facilement. Les couper en morceaux tout en les épépinant.
2. Eplucher et émincer les oignons, peler les gousses d'ail et enlever le germe, laver et égoutter les aromates.
3. Dans une casserole, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olives, le thym émietté, 4 à 5 brins de persil ciselé, 1 cuillère à café de sucre, l'oignon, l'ail et les

tomates, et faire cuire à feu doux 15 à 20 minutes en remuant régulièrement.
Saler et poivrer.

4. Faire chauffer le bouillon de boeuf et l'ajouter à la préparation, puis mixer.
5. Poursuivre la cuisson jusqu'à épaississement.