SAUCE TOMATE FRAîCHE EXPRESS



Cette sauce met à l’honneur les tomates lorsqu’elles sont au meilleur de leur saison. Râpées directement, elles donnent une pulpe fraîche et généreuse sans avoir besoin de passer par l’étape fastidieuse de l’épluchage.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 15 mins
- **Portions**: Environ 600 ml

Ingredients

- 2,25 kg de tomates très mûres
- 3/4 de cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 gousse d’ail
- 1 branche de basilic frais
- 1 feuille de laurier

Préparation

Etape 1

Laver les tomates puis les couper en deux horizontalement. Retirer les graines si désiré.

Etape 2
Placer la face coupée de chaque tomate contre les gros trous d'une râpe et râper la chair au-dessus d'un saladier. Continuer jusqu'à atteindre la peau puis jeter celle-ci.

Etape 3
Verser la pulpe de tomate dans une casserole large. Ajouter le sel, l'huile d'olive, le concentré de tomate, la gousse d'ail coupée en deux, le basilic et la feuille de laurier.

Etape 4
Porter la préparation à ébullition puis réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert pendant 10 à 15 minutes en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce réduise presque de moitié.

Etape 5
Retirer l'ail, le basilic et la feuille de laurier. Goûter puis rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.

Etape 6
Utiliser immédiatement la sauce ou la laisser refroidir avant de la conserver dans un récipient hermétique au réfrigérateur ou au congélateur.