

COULIS DE TOMATES AU COOK'IN



INGREDIENTS :

4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon ciselé (ici congelé)
2 gousses d'ail ciselées (ici congelées)
1 cuillère à soupe de farine
800 gr de pulpe de tomates entières ou en dés
1 cuillère à café de sucre semoule
Origan, herbes de Provence, marjolaine fraîche et basilic frais ou congelé
Sel et poivre 5 baies

PREPARATION :

Mettre 4 CS d'huile d'olive et une pincée de sel dans le bol du cook'in avec l'oignon.

Régler le minuteur à 2 minutes, la température à 100°, la vitesse 1

Mettre ensuite l'ail et la farine dans le bol du cook'in sans le bouchon

Régler le minuteur à 1 minute, la température à 100°, la vitesse 1

Mettre les tomates, les herbes de Provence, la marjolaine et l'origan, le persil, le sucre et le poivre 5 baies

Régler le minuteur à 15 minutes, la température à 110°, la vitesse 2

Ajouter le basilic quand la sauce tomate est cuite pour garder tout son arôme.

Finissez par un ou deux coups de **Turbo** pour lisser votre sauce.

Voici une délicieuse sauce tomate aux parfums du sud prête pour accompagner vos préparations.