

Binôme gourmand

Sauce tomate



- Tomates
- Herbes de Provence
- Persil, 5 brins par kilo de tomates
- Basilic, 10 feuilles " " "
- Oignon, 1 gros " " "
- Ail, 3 gousses " " "
- Sucre en morceaux, 3 morceaux " " "
- Concentré de tomates (facultatif)

Commencer par laver les pots avec de l'eau savonneuse, ainsi que les couvercles.

Bien les rincer et les mettre au four, préchauffé à 150°, pendant 20 minutes.

1 – laver les tomates, les essuyer, les couper en deux et les épépiner.

2 – 3 – les couper grossièrement en morceaux, les mettre dans une marmite et ajouter le reste des ingrédients sauf le concentré de tomates, le basilic et le persil.

4 – faire cuire 45 minutes, les tomates rendent beaucoup d'eau. Les basculer dans une passoire de façon à évacuer l'eau rendue, laisser passer 5 minutes environ. Veiller à recueillir du jus que l'on rajoutera à la purée de tomates si on veut une sauce moins épaisse.

5 – 6 – mouliner les tomates et tous les aromates à l'aide d'une moulinette munie d'une grille à trous assez gros. J'utilise, une moulinette électrique qui épargne mes épaules mais pas mes tympanes, elle est affreusement bruyante. Les peaux vont rester sur la grille.

7 – remettre à cuire la purée de tomates qui est assez épaisse. Rajouter, éventuellement, du concentré de tomates pour corser le goût et renforcer la couleur.

8 – après quelques bouillons ajouter le basilic et le persil. Ajouter du jus si on veut une sauce moins épaisse.

9 – remplir les pots avec la purée brûlante jusqu'à un centimètre du bord, les fermer et les retourner. Les laisser ainsi jusqu'à complet refroidissement.

Etiqueter les pots en notant la date.

On peut ne pas épépiner les tomates, les pépins resteront sur la grille mais c'est plus embêtant à mouliner.

J'ai l'habitude de faire quelques pots de sauce très épaisse, quelques pots de sauce moins épaisse et quelques pots de sauce assez liquide, j'ai ainsi le choix en fonction de l'utilisation que j'en fais par la suite.