

Coulis de tomate, champignon, oignon violet, ail et basilic

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Malgré la canicule et l'attaque de mildiou, mes parents ont un des quantités phénoménales de tomates de toutes sortes. J'en ai donc fait de nombreux pots que j'utiliserai avec des pâtes, du riz, en wok, pour le rougail saucisses... Voici une autre version avec des champignons frais.

Ingrédients (pour environ 23 pots de 200g) :

- * 4 kg de tomate
- * 1kg de champignon de Paris blancs frais (soit 800g préparés)
- * 200g d'oignon violet
- * 4 gousses d'ail
- * 4 branches de basilic
- * huile d'olive
- * sel et poivre



Préparation :

Dans une grande casserole, mettre un peu d'huile d'olive. La faire chauffer doucement. Peler puis hacher l'oignon et l'ail.

Verser dans l'huile chaude et remuer. Laisser cuire à feu doux 5 minutes.

Laver les champignons et les couper en 4.

Ajouter les champignons dans la casserole. Laisser cuire 5 minutes.

Laver, enlever les parties dures ou vertes et couper en gros morceaux les tomates.

Tout verser dans la casserole et assaisonner avec le sel et le poivre.

Mettre à feu vif et attendre l'ébullition sans cesser de remuer.

Quand le coulis bout, laisser cuire à feu doux et à couvert durant 40 minutes.

Mélanger régulièrement.

Au bout de ce temps, arrêter de chauffer.

Mettre les feuilles de basilic lavées dedans.

Attendre quelques minutes puis mixer le tout avec le mixer plongeant type Robot Marie.

Gouter pour rectifier l'assaisonnement si besoin.

Remettre chauffer encore 5 minutes.

Quand c'est cuit, mettre immédiatement dans les pots préalablement ébouillantés et séchés.

Visser et renverser le pot.

Laisser ainsi toute la nuit.

Le lendemain, remettre à l'endroit et étiqueter. Noter dessus la composition et la date.

Stocker au frais et à l'abri de la lumière.

A utiliser tel que froid ou chaud !

Astuces :

La réalisation, mise en pot et conservation est identique à celle de la confiture.

Préparer les pots pendant que le coulis cuit.

Comme je mixe simplement, il reste les pépins, des morceaux de peau, des morceaux des autres légumes ou aromates. Si vous voulez que votre coulis soit lisse et sans morceau, passer le tout au moulin à légumes à main. Vous enlèverez ainsi tous les résidus.