

Coulis de Tomates Maison (Passata)

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Tomates	1.7kg de Roma
- Oignons	1
- Vin Blanc Sec	15 cl
- Gousses d'Ail	3
- Basilic	½ c à soupe (séché)
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez l'oignon et placez-le dans le bol du Monsieur Cuisine.
- Concassez les tomates et ajoutez-les aux oignons.
- Arrosez avec le vin blanc. Salez et poivrez.
- Faites chauffer pendant 25 min / vitesse 2 inversée / 90°C.
- Pelez et concassez les gousses d'ail.
- Après ce temp, ajoutez le basilic et l'ail.
- Poursuivez la cuisson pendant 20 min / vitesse 2 / 90°C.
- Après ce temps, mixez le tout 1 min 30 sec / vitesse 6 à 10.
- Laissez un peu refroidir.
- Versez le coulis obtenu dans des récipients (ou sacs plastiques) et placez au congélateur pour la conservation longue.

Remarque:

Pour 5x 300g

