



Beurres et Sauces
Coulis de tomates



30 min 10 min 20 min **0** **47**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

**Ingrédients pour le
coulis de tomate**

8 Tomate(s)
2 Echalote(s)
1 tige(s) **Persil plat**
1 c. à soupe **Concentré de
tomate**
1 Sucre(s) en morceaux
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher et ciseler très finement les échalotes.
- 2 Laver les tomates.
- 3 Monder la tomate.
- 4 Les couper en deux et ôter les pépins.
- 5 Les couper ensuite en petits dés : placer la moitié de la tomate bien à plat, la couper en lanières régulières, couper ensuite ces lanières en petits dés.
- 6 Rincer puis ciseler le persil.

Étape 2

Cuisson du coulis

- 1 Verser l'huile d'olive dans une sauteuse, et faire chauffer sur feu doux.
- 2 Ajouter les échalotes et les faire revenir pendant quelques minutes.
- 3 Lorsque les échalotes deviennent translucides, ajouter la pulpe de tomate, le concentré de tomate et le sucre.
- 4 Saler et poivrer.
- 5 Laisser cuire sur feu doux, sans couvrir la sauteuse,

pendant une quinzaine de minutes, tout en surveillant bien.

6 Retirer du feu et passer le coulis au mixeur.