

Beurres et Sauces

Bouillon de tomate



1h20	20 min	1h	0	29
<small>TEMPS TOTAL</small>	<small>PRÉPARATION</small>	<small>CUISON</small>	<small>REPOS</small>	<small>CALORIES</small>

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le bouillon de tomate

1 litre(s) **Bouillon de légumes**
 200 g **Tomate(s)**
 200 g **Tomate(s)**
 200 g **Tomate(s)**
 200 g **Tomate(s)**
 1 **Echalote(s)**
 10 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du bouillon de tomate

- 1 Eplucher et émincer finement l'échalote dans la longueur.
- 2 Retirer les pédoncules puis monder les tomates.
- 3 Après les avoir mondées, couper les tomates en deux et retirer les pépins à l'aide d'une petite cuillère.
- 4 Réserver les pépins, la peau et les pédoncules des tomates dans une assiette au réfrigérateur.
- 5 Faire fondre du beurre dans une casserole, et y faire suer les échalotes sans coloration.
- 6 Ajouter ensuite les pédoncules, les peaux et les pépins des tomates, mouiller à hauteur avec le bouillon de légumes.
- 7 Laisser cuire à léger frémissement pendant 1h.
- 8 Une fois cuit, passer le bouillon de légumes dans un chinois chemisé de papier absorbant. Ne pas presser afin d'obtenir un bouillon clair et sans aucun dépôt.