

## **Coulis de tomates maison**



*Lavez les tomates (6kg)*

*Coupez-les en morceaux et mettez-les dans la marmite avec 500g d'oignons et 5-6 gousses d'ail. Ajoutez 25g de sel, poivrez. Vous pouvez ajouter du persil, du thym, du laurier etc. Mettre sur le feu et cuire 45 minutes.*

*Egouttez les tomates au travers d'un chinois. Attention, ne jetez pas le liquide obtenu, il peut être récupéré pour plusieurs utilisations. Personnellement, je l'utilise pour recouvrir mes tomates pelées quand je les stérilise.*

*Passez la pulpe obtenue au passe-vite de manière à enlever les pépins et les peaux.*

*Refaites bouillir 15 minutes le coulis avant de le mettre en bocaux.*

*Fermez les bocaux et stérilisez pendant 30 minutes.*

*Bon appétit !*