LE COULIS DE TOMATES

Le meilleur coulis de tomates, c'est le vôtre !
100% tomates, 100% local

INGREDIENTS

- 5 kg de tomates bien mures

Matériel

- 8 pots et couvercles flip
- 2 bouteilles
- 2 grandes casseroles
- 1 passoire et un saladier
- 1 moulin à légumes

RECETTE

1. Stériliser les pots 20 minutes.
2. Laver les tomates, les couper en gros morceaux sans enlever la peau.
3. Cuire à feu 30 minutes.
4. Mettre deux louches dans la passoire puis transvaser la pulpe dans le moulin à légumes. Remettre 2 louches dans la passoire, cela va s'égoutter le temps que vous passiez au moulin les deux premières louches. Procéder ainsi de suite jusqu'à épuisement des tomates cuites.
5. Mettre le jus de tomates en bouteille, à conserver au frigo 2 à 3 jours maximum. Mettre le coulis en pots. Ne pas trop remplir, laissez au moins 2 cm de vide, et fermer.
6. Stériliser les pots : les mettre dans la casserole, couvrir d'eau, faire bouillir 45 minutes. Laisser refroidir dans l'eau.
7. Vérifier que le flip des couvercles est bien enfoncé. Si ce n'est pas le cas, consommer le pot rapidement ou recommencer la stérilisation.

Avantages : On peut les conserver sur une étagère pendant 1 an.

QUANTITÉ	COÛT	TEMPS
8 pots	5 à 10€	2 heures