***Coulis de tomates au basilic***

***Pour 5 pots de 200ml***

1kg de tomates

1 cuil à café de sucre

1 grosse poignée de feuilles de basilic

2 petites branches de céleris (sans les feuilles)

Lavez les légumes et les feuilles de basilic. Coupes les tomates et les branches de céleri en morceaux puis faites les cuire dans une casserole avec le sucre et un petit fond d'eau (environ 10 minutes à feu moyen). Ajoutez les feuilles de basilic en fin de cuisson puis mixez le tout. Si le coulis vous parait trop liquide laissez-le réduire encore quelques minutes à feu moyen.

Vous pouvez filtrez le coulis en le passant au moulin à légumes, je ne l'ai pas fais.

Versez le coulis dans des pots propres et secs, refermez-les immédiatement et stérilisez-les suivant les instructions de votre appareil.

Si vous faites une stérilisation à la cocotte procédez comme indiqué [ici](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2016/08/sauce-pour-bolognaise-en-conserve.html)

Vérifiez la stérilisation en débloquant le loquet des bocaux le couvercle doit rester soudé au bocal, si ce n'est pas le cas recommencez le traitement thermique.