

SAUCE TOMATE (Cookéo)



Ingrédients :

- 1 kg de tomates
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 c à c de sucre roux
- thym
- persil
- 3 c à s d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

- Éplucher et émincer l'oignon.
- Lave et couper les tomates en dés
- Éplucher et hacher les gousses d'ail.
utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute est en préchauffage
- ajouter 3 c à s d'huile d'olive, puis l'oignon émincé, l'ail et le thym
- puis faire dorer pendant 4 minutes
- Ajouter les tomates, le sucre, le persil, sel, poivre
- puis programmer 10 minutes en cuisson sous pression.
- transvaser le contenu de la cuve dans le bol du thermomix
- puis mixer 15 secondes à vitesse 3
- mixer de nouveau 15 secondes à vitesse 4

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations