

# CONCENTRE DE TOMATES



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

## Ingrédients :

- 2000 g de tomates
- 10 g de sel

## Préparation :

- mettre dans le bol, 1000 g de tomates lavées et coupées en morceaux et 10 g de sel
- pulvériser 1 minute à vitesse 10
- ajouter 1000 g de tomates lavées et coupées en morceaux
- puis pulvériser 1 minute à vitesse 10
- ajouter le fouet
- cuire 80 minutes à 120°C vitesse 3 avec le varoma à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol afin d'éviter les projections
- puis retirer le fouet
- donner 2 coups de turbo sur 1 seconde
- transvaser le contenu du bol dans des bacs à glaçons
- puis réserver au congélateur

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

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>