

# COULIS DE TOMATES

[La cuisine de Laëty](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com) [la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients :

- 1 Kg de Tomates
- 1 Gros Oignon
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 2 gousses d'ails
- 1 cc Basilic
- 1 cc de Sel

## Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots Culinaires :

- > Eplucher l'oignon et l'ails
- > Couper l'oignon en 4
- > Mettre l'oignon et l'ails dans le bol du robot
- > Programmer 10 Sec / Vitesse 6
- > Racler les bords du bol
- > Laver et Couper les tomates en morceaux
- > Mettre les morceaux de tomates, le sel, le basilic et le concentré de tomates dans le bol du robot
- > Placer le varoma sur le dessus du bol sans son couvercle pour éviter les projections
- > Programmer 30 Min / Varoma / Vitesse 1
- > Mixer 20 Sec / Vitesse 10
- > Mettre le coulis directement dans des pots hermétiques et retourner les pots jusqu'au refroidissement