

## Coulis de tomate

### Ingrédients (pour 3 bocaux de coulis) :

- 1.5 kg de tomates,
- 5 échalotes,
- 1 c. à c. de sucre de canne,
- 3 c. à s. d'huile d'olive,
- thym, laurier et romarin,
- 3 gousses d'ail écrasées, sel, poivre

20 mn de préparation ; 35 mn de cuisson ;  
40 mn de stérilisation



### Préparation

Lavez les bocaux à l'eau savonneuse, ébouillantez les joints et laissez sécher à l'air libre. Epluchez et épépinez les tomates, les couper en morceaux (pour éplucher les tomates facilement, il faut les ébouillanter, ensuite la peau se retire sans problème).

Epluchez 5 échalotes, les couper en rondelles. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, ajoutez les échalotes et faites revenir 3 mn. Ajoutez le thym, le laurier ainsi que le romarin. Ajoutez les morceaux de tomates, l'ail écrasé, le sucre, le sel et le poivre à votre convenance. Bien mélanger et faire cuire à feu doux 30 mn en remuant de temps en temps.

Une fois le mélange de tomates cuits, retirer le thym et le laurier et mixer le tout. Installez le joint caoutchouc sur les bocaux, versez le coulis de tomates mixé dans les bocaux, essuyez les joints et les rebords des bocaux et fermez.

Dans une marmite mettez un torchon au fond, positionnez vos pots dessus et mettez un autre torchon entre les bocaux pour empêcher les bocaux de s'entrechoquer pendant la stérilisation. Couvrir d'eau (au moins 3 cm au-dessus des bocaux), faites bouillir et stérilisez pendant 40 mn.

