

COULIS DE TOMATES

- 5 grosses tomates à chair ferme
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- Sel
- Poivre
- Basilic

Mettre une casserole d'eau à chauffer. Inciser en croix le dessous des tomates. Lorsque l'eau est bouillante, l'enlever du feu et y plonger les tomates pendant deux minutes.

Enlever alors la peau des tomates; celle-ci doit s'ôter facilement. Couper les tomates en quartier. Oter le pédoncule et les pépins pour ne garder que la chair. Couper en petits dés.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et y faire compoter les dés de tomates. Laisser évaporer tout le jus.

Ajouter le concentré de tomate et du basilic ciselé. Saler et poivrer.

