



COULIS DE TOMATES

INGRÉDIENTS.....

Afin d'obtenir +/- 12 bouteilles d'une contenance de 500 ml, il faut :

- 9 kg de tomates bien mûres
- 35 gr de sel
- 3 gr de poivre

TEMPS ET TEMPÉRATURE



ETAPES.....

1. Retirer les mouches et laver les tomates soigneusement.
2. Couper les tomates en quartiers.
3. Passer les quartiers dans le presse-purée ou au passe-vite.
4. Mettre sur le feu et laisser mijoter à feu doux (20 minutes).
5. Mixer ou non en fonction de la consistance voulue.
6. Ajouter sel et poivre.
7. Remplir les bocaux.
8. Fermer les bocaux en veillant à bien utiliser un joint neuf ou une capsule neuve.
Pour le bocal à joint, placer 2 crochets inox pour maintenir le couvercle en verre. Pour un bocal à capsule métallique, veiller à bien serrer celle-ci.
9. Placer les bocaux dans le pasteurisateur.
10. Recouvrir les bocaux d'eau.
11. Pasteuriser 20 minutes à 90°C.