

Coulis de tomates maison

A l'instar de la dernière recette de tartelettes à la framboise que j'ai réalisée pour passer les dernières framboises du jardin, aujourd'hui j'ai réalisé du **coulis de tomates** pour passer les dernières **tomates** du jardin... Certes, il y a beaucoup de tri à faire car elles ne sont pas traitées comme celles trouvées en supermarché, mais ça vaut vraiment le coup de prendre le temps de trier croyez-moi ! J'ai trouvé cette recette de **coulis de tomates** dans le super livre de **Linda Louis** "*Tomates anciennes et gourmandes*" que je vous recommande vivement.

Pour réaliser ce coulis, j'utilise les tomates que mon jardin me propose, cette année c'était donc un mélange de **cœur de bœuf**, de **marmandes** et de **noires de Crimée**. J'ai donc obtenu plus de jus de tomates mais moins de pulpe et donc moins de coulis, mais c'est pas grave, c'est trop bon quand même...

Attention, je tiens à préciser que les temps de préparation et de cuisson ne tiennent pas du tout compte du temps consacré à la conservation étant donné que cela dépendra de la technique que vous voulez utiliser : soit garder le **coulis** juste au frais quelques jours, soit le conserver au congélateur ou le stériliser dans des bocaux. Les procédures sont décrites à la fin de la recette mais voilà, si vous choisissez la 3ème solution, méthode que j'utilise habituellement, pensez bien à rajouter une bonne demi-heure pour stériliser vos bocaux.



Préparation : 1 heure

Cuisson : 45 min

Ingrédients pour un litre de coulis de tomates :

2 kg de tomates bien mûres de type roma, cœur de bœuf ou cornue des Andes.

2 gros oignons

1 carotte

1 branche de céleri

2 branches de thym

5 gousses d'ail
5 feuilles de basilic (facultatif)
30 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café bombée de sel
Du poivre
50 g de sucre de roux (facultatif)



Préparation :

1. Lavez les tomates, retirez le pédoncule et coupez-les en 4 morceaux.
2. Épluchez les oignons et la carotte et émincez-les.
3. Lavez le céleri et coupez-le en tronçons.
4. Mettez tous les légumes dans une marmite ainsi que le thym et les gousses d'ail grossièrement écrasées avec la lame d'un couteau à plat et non épluchées. Vous pouvez également mettre du basilic à ce moment là.
5. Faites chauffer à feu doux à couvert pendant une dizaine de minutes. Quand les tomates rendent leur jus, augmentez légèrement le feu puis laissez cuire le tout à découvert pendant 30 minutes, en mélangeant régulièrement pour éviter que le fond n'accroche.
6. Versez l'intégralité de la marmite dans une passoire fine en pensant à garder le jus qui coule dessous. Vous pourrez récupérer environ 1 litre de jus et en profiter pour faire cuire vos prochaines pâtes par exemple directement dans un plat à gratin au four, avec le jus, et du fromage râpé. Vous pourrez également l'utiliser pour des soupes ou des smoothies.
7. Récupérez la pulpe contenue dans la passoire et passez-la au moulin à légumes pour récupérer le coulis directement dans une casserole.

8. Ajoutez ensuite dans la casserole l'huile d'olive, le sel, le poivre et un peu de sucre roux si vous trouvez les tomates trop acides.

9. Pour ma part, en général je mets une dizaine de minutes le coulis sur feu moyen pour le faire réduire davantage mais ce n'est pas obligatoire.

Une fois votre coulis terminé, il faut le préparer pour la conservation :

- Soit vous le versez directement dans des bouteilles plastiques remplies au 3/4 que vous mettrez au congélateur une fois le coulis refroidi.

- Soit vous le déposez juste au réfrigérateur si vous souhaitez l'utiliser dans les 3 jours.

- Soit vous le stérilisez en bocal. Pour cela, ébouillantez des bocaux avec leurs joints dans une casserole d'eau bouillante. Laissez ensuite égoutter ces bocaux et remplissez-les de coulis avant de les refermer et de les stériliser dans une cocotte pendant 30 minutes. Mettez bien de l'eau dans le fond de la cocotte, et vous pouvez également enrouler les bocaux dans un torchon pour éviter qu'ils ne s'entrechoquent dans la cocotte.