



Autre

Passata basique

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 kilogrammes de tomates
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à café de sucre
2 gousses d'ail (écrasées)
2 brins romarin
3 brins thym
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

Plongez les tomates une minute dans l'eau bouillante, puis saisissez-les dans l'eau froide et enlevez la peau.

Coupez les tomates en gros morceaux et mettez-les dans une casserole avec les branches de romarin et de thym, l'ail et le sucre puis versez dessus le vinaigre balsamique et l'huile d'olive et laissez mijoter 20 minutes. Passez les tomates et mettez le jus dans un plat.

Versez le jus dans des bocaux stérilisés, fermez-les et retournez-les jusqu'à ce que tout soit refroidi.

