

# Concentré de Tomates au Companion By Cath

Cooking By Cath

☆☆☆☆☆  
Soyez le premier à voter !

A REALISER EN AMONT : [Coulis aux Tomates Fraiches au Companion](#)

Pour réaliser le concentré de tomates, je commence par réaliser un [coulis de tomates avec 3 kgs de tomates fraiches](#).

Pour réaliser un pot de concentré de tomates, j'utilise 1/3 de ce coulis.



 Préparation 5 min	 Cuisson 20 min	 Durée totale 25 min
---	--	---

 **Catégorie :** SAUCES  **Cuisine :** Cuisine saine et légère

 **Nombre :** 1 BOITE DE CONCENTRE

## MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [MELANGEUR](#)

## INGREDIENTS

- [Coulis de tomates fraiches au Companion](#) (1/3 du coulis réalisé avec 3 kgs de tomates bien mûres)

## PREPARATION

### PRE REQUIS

1. Réaliser un [coulis de tomates avec 3 kgs de tomates fraiches](#).

Pour réaliser un pot de concentré de tomates, j'utilise 1/3 de ce coulis.



### Etape 1

1. Installer le Mélangeur dans la cuve.
2. Ajouter 1/3 du [Coulis de tomates fraiches](#) réalisé avec 3 kgs de tomates.
3. Verrouiller le couvercle, [avec le bouchon couché au-dessus de son orifice](#)



4. Lancer le robot à la vitesse 3 à 130°C pour une durée de 15 minutes afin de faire réduire la sauce jusqu'au stade de concentré de tomates.

*Surveiller la préparation car selon la teneur en eau de vos tomates, la durée est variable.*

