

Coulis de Tomates au Companion By Cath

 Cooking By Cath

Ce Coulis de Tomates sert de base dans de nombreuses recettes : la sauce tomate au basilic, le concentré de tomates, le coulis dans le risotto ...

⚠ Cuve XL : Dose maximum 3 kg tomates

Pour les coulis, sauces et concentrés à base de tomates fraîches, privilégiez des variétés de tomates charnues et pauvre en pépins : Marmande, Roma ou Cœur de Bœuf



Soyez le premier à voter !



Préparation
20 min



Cuisson
1 h 30 min



Durée totale
1 h 50 min

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

 **Nombre :** 1500 ML DE COULIS ENVIRON

MATERIEL

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

INGREDIENTS

- 3 kg tomates bien mûres (Marmande, Roma ou Cœur de Bœuf)
- 1/2 tsp Sel ([1])
- 1/4 tsp Poivre ([1])

PREPARATION

Étape 1 – Monder les tomates

1. Laver et monder les tomates [2] très soigneusement afin d'éliminer tout morceau de peau (sinon vous aurez des morceaux durs dans votre concentré de tomates)



2. Les couper en quartier et éliminer soigneusement tous les pépins.

Conserver la peau et les pépins de tomates [3]



Étape 2 – Réalisation du coulis de tomates

1. Positionner l'Ultrablade dans la cuve du robot.
2. Ajouter la pulpe des tomates.
3. Fermer le couvercle (**bouchon position MAX**) et lancer le robot : Vitesse 12 pendant 20 secondes.

Étape 3 – Réalisation du coulis de tomates

1. Oter l'Ultrablade et le remplacer par le mélangeur
2. Ajouter le sel et le poivre.
3. Fermer le couvercle (**bouchon position MINI**) et lancer le robot à 130°C, à la vitesse 3 pour une durée de 30 minutes.

Étape 4 – Réalisation du coulis de tomates

1. Oter le bouchon du couvercle et le **positionner couché au-dessus de son orifice** pour éviter les projections brûlantes (**cf. photo**)



2. Relancer le robot à 130°C, à la vitesse 3 pour une durée de 60 minutes.

Le volume de la purée de tomates doit avoir diminué de moitié.

Patienter toujours quelques instants avant d'ouvrir le couvercle pour éviter les projections.



NOTES

☐ DIVISER CETTE DOSE DE COULIS DE TOMATES EN 3 PARTS EGALES POUR REALISER :

1 dose pour réaliser Une Sauce aux Tomates fraîches & Basilic By Cath,

2 doses pour réaliser Un Concentré de Tomates qui servira à garnir deux pizzas

☆☆☆☆☆

[1]

Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :		
1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml
1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml
1/2 tsp = 2.50 ml		

☆☆☆☆☆

[2]

Monder une tomate :
Oter le pédoncule et faire une incision en croix sur le côté opposé. Plonger la tomate dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes puis la passer dans un bol d'eau glacée. Eplucher la tomate.

☆☆☆☆☆

[3]

Conserver la peau et les pépins de tomates :
Ils peuvent être ajoutés dans un potage ou un bouillon mais vous pouvez aussi surprendre vos invités en réalisant des bonbons à la tomate (recette sur passionsbycath.fr)

☆☆☆☆☆

Cooking & Conservation By Cath

METHODES COMMUNES (Coulis, Sauce et Concentré de Tomates)

☐ **Conservation au frigo**, 2 à 3 jours dans une bouteille ou un bocal en verre.

☐ **Congélation possible** puis conservation jusqu'à 6 à 8 mois.

Utiliser des contenants adaptés aux doses dont vous aurez besoin :

o Astuce - Doses portionnables : Utiliser des bacs à glaçons avec couvercle. Une fois congelés, vous pouvez démouler les glaçons et les stocker dans un sac congélation, sans trop serrer pour les détacher facilement.

o Alternative : Pots de yaourt ou boîtes fermant hermétiquement.

☐ **Stérilisation** : 30 minutes à 100°C puis conservation 12 à 18 mois.

Utiliser des petits bocaux en verre de la taille d'un pot de yaourt

Mon conseil

Privilégier la stérilisation à la congélation pour conserver efficacement votre coulis de tomates. Au congélateur, le givre risque de modifier la consistance de celui-ci en le rendant plus liquide.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



[@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable](#)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆