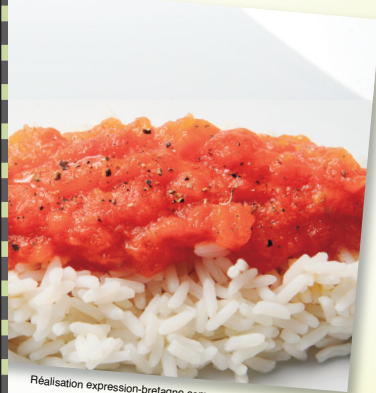




PRINCE DE BRETAGNE VOUS OFFRE UNE RECETTE

Le coulis de tomates



Réalisation expression-bretagne.com

Le coulis de tomates, c'est vraiment le moment ! Comme la confiture, en faire de grandes quantités ne prend pas beaucoup de temps. Congelez-le en petits sachets et vous aurez un goût de fraîcheur tout l'hiver.

La recette :

- > Plongez vos tomates dans l'eau bouillante pendant 1 mn, puis dans l'eau froide : vous pourrez ainsi les peler facilement, sans vous brûler.
- > Pelez, épépinez et hachez grossièrement vos tomates.

- > Salez, faites cuire à feu doux et à couvert une dizaine de minutes, puis sans couvercle pendant encore 10 mn afin d'évaporer le jus.
- > Rectifiez l'assaisonnement (sel, poivre, huile d'olive, herbes...)



Goûtez : c'est incomparable ! Et ça vaut vraiment la peine d'en congeler quelques kilos pour retrouver tout l'hiver cette saveur "fait maison".

Votre coulis sera très utile pour agrémenter riz ou pâtes, garnir une pizza ou pour donner une autre allure à toutes vos recettes à base de sauce tomate.



Défendons le goût du frais



Savourez la tomate avec Prince de Bretagne

Découvrez d'autres recettes sur
www.prince-de-bretagne.com

