



Concassé de tomates

Ingrédients :

TOMATES MONDÉES, ÉPÉPINÉES ET ÉGOUTTÉES	1 KG	SEL, POIVRE, SUCRE
GOUSSES D'AIL MOYENNES	2	FEUILLES DE BASILIC CISELÉES
GROSSE ÉCHALOTE	1	
HUILE D'OLIVE	30 G	

Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1 Échalotes	1	Insérer dans la cuve	100°C	800 tr/min	2 min	Fermé	
Gousses d'ail	2						
Huile d'olive	30 g						
2 Tomates	1kg	Ajouter	105°C	-100 tr/min R-Mix	25 à 30 min	Ouvert	
Sel	-						
Poivre	-						
Sucre	-						
3 Basilic ciselé	-	Ajouter et mixer	-	Pulse 1500 tr/min	1 à 2 impulsions		Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Utilisez des tomates Roma ou Cœur de bœuf de préférence, tomates peu juteuses qui ne contiennent que très peu de pépins.