



Sauce tomates

Ingrédients :

BEURRE	20 G	CÉLÉRI BRANCHE	15 G	GOUSSES D'AIL	1
LARD FUMÉ	45 G	CONCENTRÉ DE TOMATE	225 G	FOND BLANC	750 ML
OIGNONS	50 G	TOMATES MONDÉES ET ÉPÉPINÉES	300 G	THYM, LAURIER, QUEUES DE PERSIL	
CAROTTES	40 G			SEL, POIVRE	

Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques	
1	Beurre Oignons Carottes Céleri Lard	20 g 50 g 40 g 15 g 45 g	Insérer dans la cuve	115°C	Pulse 1500 tr/min 100 tr/min	4 impulsions 6 min	Fermé	
2	Concentré de tomate Tomates Ail Fond blanc Thym Laurier Persil Sel Poivre	225 g 300 g 1 750 ml - - - - -	Incorporer	130°C	Turbo intermittente OIOI	10 sec 20 min	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
3		Passer la préparation à l'accessoire coulis du Kit Cuisine	-					



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez assaisonner la sauce à souhait en ajoutant des épices (origan, basilic, sarriette etc.).

