

Couffis de Tomates au Basilic

Ingrédients :

- 1kg Tomates bien mûres
- 3 Brins de basilic
- 2 Oignons
- 1 Grosse carotte
- 2 Branches de céleri
- 1 gousse Ail
- quelques brins de persil
- 25g Beurre
- 1 cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 pincée Sucre(facultatif)
- Sel
- Poivre



Préparation :

- Incisez légèrement la peau des tomates en croix. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante. Egouttez-les et pelez-les. Coupez-les en deux. Pressez-les afin d'en exprimer les graines puis détaillez-les en quartiers.
- Préparez un bouquet garni, en liant ensemble les queues de persil et les brins de basilic préalablement lavés.
- Pelez et hachez les oignons. Epluchez la carotte. Lavez-la avec les branches de céleri. Hachez également ces légumes.
- Chauffez le beurre et l'huile d'olive dans une casserole sur feu doux. Faites-y revenir les oignons, la carotte et le céleri pendant 5 min, sans laisser prendre couleur, puis ajoutez l'ail épluché et pressé.
- Versez alors les tomates dans la casserole. Mélangez et laissez cuire doucement 5 min. Salez et poivrez.
- Ajoutez le bouquet garni. Mouillez avec 20 cl d'eau. Faites cuire sans couvrir, sur feu doux, pendant 25 min.
- Passez le contenu de la casserole au mixer, afin d'obtenir une purée. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement avec une pincée de sucre. Servez aussitôt ou réchauffez juste au moment de servir.