

COULIS DE TOMATES AU BASILIC



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 12 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 5 tomates allongées bien mûres - 1 oignon - 1 gousse d'ail dégermée - 5 feuilles de basilic - 1 c.s. d'huile d'olive - sel, poivre

1. Pelez les tomates, coupez-les en quatre et épépinez-les. Lavez le basilic. Pelez l'oignon et coupez-le en quatre.

2. Placez tous les ingrédients dans la cuve en commençant par l'huile d'olive et lancez le programme EXPERT, 12 minutes/vitesse 1A/100°C. Relancez ensuite le programme 45 secondes/vitesse 18 (sans chauffer) pour bien mixer le coulis.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »