

PASSATA OU PUREE DE TOMATES - 2 KILOS

Ingrédients

- 2 kg de tomates idéalement type roma (plus de chair et moins de jus)
- 1 oignon, coupé en fins quartiers
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. À soupe d'huile d'olive

1. Faire revenir les oignons dans une casserole. Une fois dorés, y déposer les tomates, l'ail, le basilic et le sel. Porter à ébullition. Réduire le feu, puis couvrir et laisser mijoter à feu moyen 25 minutes en remuant pendant la cuisson.
2. Au-dessus d'un grand bol, passer la préparation au presse-purée. Remettre le mélange dans la même casserole. Laisser mijoter à feu moyen-doux 20 minutes ou jusqu'à ce que le coulis ait épaissi.
3. La passata est prête à être utilisée dans vos recettes préférées : bolognaise, base pizza.. Il se conserve une semaine au réfrigérateur dans un contenant hermétique.



MINDFOODNESS

CHUTNEY DE TOMATES

Ingrédients

- 1 oignon rouge moyen, coupé en petits dés
- 4 tomates rouges moyennes mûres
- 2 gousses d'ail pelées et émincées
- 2 cm de gingembre frais râpé
- 1 c. à café de gros sel, ou plus au goût
- 1/2 c. à café de sucre
- 2 c. à soupe de jus de citron frais, ou au goût
- 3 c. à soupe de feuilles de coriandre fraîche, ciselées
- Poivre noir fraîchement moulu, au goût
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

Si vous avez une cuisson au gaz ou un barbecue, faire griller les tomates jusqu'à ce qu'elles soient noircies de tous côtés, . Les laisser refroidir dans une assiette. Enlever les peaux brûlées en grattant. Couper les tomates en petit cube

Faire cuire dans une casserole les oignons avec un peu d'huile. Rajouter le reste des ingrédients et les tomates une fois qu'ils sont bien dorés.

Cuire à feu moyen, à découvert une dizaine de minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit épaisse. Ajouter la coriandre et cuire 1 minute. Au besoin, rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Laisser refroidir complètement et mettre en pot. Le chutney se conserve quelques jours au frais



MINDFOODNESS