

Sauce tomate maison



Temps de préparation :

1 heure



Temps de cuisson :

6 heures



Temps total :

7 heures

Pour cette recette, il te faut (pour env. 20 bocaux de 250 ml) :

10 kg de belles tomates bien juteuse
(variétés ananas, babouchka, noire de crimée, ...)

4 gros oignons

4 gousses d'ail

Sel

1 c.s. de [ghee](#) (=beurre clarifié)

Herbes aromatiques (basilic,
romarin, thym, laurier ...)

Herbes de Provence



Pour réaliser la recette :

1. Rincer les tomates et retirer le pédoncule (partie verte)
2. Couper les tomates en cubes grossiers et réserver dans de grands saladiers
3. Emincer grossièrement les oignons, les placer dans un bol et ajouter encore les gousses d'ail pressées
4. Dans une grande cocotte (env. 8 litres de contenance), faire chauffer 1 c.s. de ghee et faire revenir les oignons avec l'ail et saler
5. Ajouter les tomates en dés grossiers, mélanger puis ajouter les herbes aromatiques, herbes de Provence, sel et cuire à couvert env. 6 h en remuant de temps en temps
6. Placer la sauce tomate dans un pichet haut, mixer à l'aide d'un mixeur plongeur et placer la sauce tomate dans des bocaux en verre
7. Pour conserver les bocaux de sauce tomate :
 - 1 an au placard après stérilisation :
 - Ebouillanter les bocaux
 - Y verser la sauce tomate encore chaude en laissant env. 2 cm. d'espace
 - Fermer les bocaux et les mettre dans de l'eau tiède que l'on fait bouillir env. 45 min.
 - Sortir les bocaux et laisser refroidir
 - 4 mois au congélateur :
 - Verser la sauce tomate dans des bocaux en laissant env. 2 cm d'espace
 - Laisser refroidir avant de fermer les bocaux
 - Placer au congélateur

Coin des astuces

- Il n'est pas nécessaire de retirer la peau des tomates puisque tout est mixé ensuite (gain de temps)
- Si la méthode de conservation choisie est la congélation, privilégier des bocaux aux bords droits pour sortir plus facilement le "glaçon de sauce tomate" et le réchauffer