

Coulis de tomates en bocaux

La tomate vient de l'Amérique du Sud, avec des formes sauvages rencontrées au Pérou et en Equateur mais elle a été cultivée pour la première fois au Mexique par les Aztèques qui l'appelaient "tomalt". L'Europe ne l'a connue que vers le XVI^e siècle lorsque les espagnols et les portugais l'ont ramenée après leur découverte de l'Amérique. Les italiens l'ont appelée "pomodoro" qui se traduit par "pomme d'or" et en font surtout de la sauce. De l'Italie, elle gagne la Provence et conquiert petit à petit la France qui ne l'utilisait que de façon ornementale, craignant sa toxicité. Malheureusement aujourd'hui, comme la grande distribution veut proposer des tomates toute l'année dans ses rayons, au-delà des cultures sous serres pratiquées à grande échelle en Espagne, ce sont les cultures hors-sols qui ont pris le relais avec des variétés fermes, résistantes aux maladies et aux transports mais pratiquement sans goût.

Face à ces dérives de l'industrialisation de la tomate à toutes les sauces, il va de soi que cultiver ses propres tomates au potager constitue une priorité pour tout jardinier.

Ingrédients :

3.5kg de tomates
3 CàS de sucre de canne (facultatif)
3 branches de thym
6 branches de persil
2 gousses d'ail
2 gros oignons
sel et poivre
1 CàC de paprika moulu
1 CàC de coriandre moulu
2 feuilles de laurier
3 CàS d'huile d'olive



Préparation :

Laver les tomates et les couper en gros morceaux
Peler et émincer les oignons et l'ail
Dans une grande marmite faire chauffer l'huile d'olive et faire suer l'oignon et l'ail 5 min en remuant souvent.
Ajouter les morceaux de tomates, les épices, les herbes et mélanger le tout.
Couvrir la marmite et laisser mijoter le plus doucement possible pendant 30min



Pendant le temps de cuisson, préparer les bocaux et leurs couvercles.

Une fois les tomates bien fondues, retirer le thym et le laurier
Passer au moulin à légumes pour retirer peau et pépins
Mixer le tout très finement au blender ou mixeur plongeant
Vérifier l'assaisonnement.
Remplir les bocaux, les fermer et mettre à stériliser 40mn à 100°