



- 1.5 Kg de tomates (environ 10 tomates)
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 8 belles feuilles de basilic

- ➔ Pelez les tomates (2 minutes à l'eau bouillante et la peau se retire facilement)
- ➔ Coupez les tomates en morceaux et y ajouter oignons, ail, basilique, sel et poivre
- ➔ Cuire 10 minutes à feu doux + 10 minutes à feu vif
- ➔ mixer et mettre en pot *

* vous conserverez le coulis plus longtemps en le mettant encore bouillant dans des pots à confiture.