



Passata maison



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 1/2 kilogrammes de tomates
huile d'olive
4 échalotes (émincées)
2 gousses d'ail (émincées)
sel et poivre
3 brins de basilic frais
1 cuillère à soupe d'oregano

Méthode de préparation

- 1.** Lavez les tomates et émincez-les.
- 2.** Faites blondir les échalotes dans de l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et mélangez bien. Ajoutez les tomates et assaisonnez de sel, de poivre, de basilic et d'origan. Laissez mijoter 30 minutes. Retirez les branches de basilic.
- 3.** Moulinez les tomates au passe-vite au-dessus d'un récipient.
- 4.** Versez la passata dans 4 pots de confiture stérilisés ou autres bocaux. Conservez-les dans un endroit sombre. De cette façon, la passata se conservera pendant 3 mois.