



Passata



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 kilogrammes de tomates (mûres)
huile d'olive
3 brins de romarin
3 brins thym frais
3 gousses d'ail (pelées)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C. Coupez les tomates en deux et disposez-les, face coupée vers le haut, dans un plat allant au four. Salez et poivrez généreusement, puis arrosez d'un filet d'huile d'olive. Ajoutez les herbes et l'ail.
- 2.** Faites rôtir les tomates au four pendant 1 heure. Laissez-les ensuite tiédir.
- 3.** Retirez les herbes et mixez les tomates avec l'ail jusqu'à obtenir une texture lisse. Passez la sauce au tamis. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- 4.** Versez la passata dans un bocal hermétique, fermez-le et retournez-le. Laissez refroidir ainsi.