



Beurres et Sauces Pulpe de tomates fraîches



| 5 min | 5 min | 0 | 0 | 71 |
|-------------|-------------|---------|-------|----------|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Étape 1

Préparation de la pulpe de tomate

- 1 Couper les tomates préalablement rincées en morceaux. Les réserver dans un saladier.
- **2** Eplucher les oignons, les couper en rondelles et les ajouter aux tomates.
- Tailler le pain pour ne récupérer que la mie. La mettre avec les tomates.
- Mettre la mie de pain, les morceaux d'oignons et les cubes de tomates dans le blender. Ajouter un trait d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- 5 Mixer l'ensemble jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la pulpe de tomate

400 g **Tomate(s)**

30 g Oignon(s) rouge(s)

30 g Pain(s) de campagne

1 c. à soupe **Huile d'olive**

1 Sel

1 Poivre