Beurres et Sauces

Fondue de tomates

25 min	10 min	15 min	0	63
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

500 g **Tomate(s)**
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Bouquet garni**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Réalisation de la fondue de tomates

1. Ôter le pédoncule des tomates préalablement lavées et pelées.
2. Couper les tomates en deux et les épépiner avec une cuillère au dessus d'un récipient. Réserver les pépins pour une sauce tomate.
3. Poser les demi-tomates à plat sur la planche à découper et émincer en lanières, puis en dés. Réserver.
4. Eplucher et ciseler finement un demi-oignon. Réserver.
5. Eplucher et hacher une demi gousse d'ail. Réserver.
6. Couvrir le fond d'une marmite avec de l'huile d'olive, y faire blondir les oignons à feu doux.
7. Ajouter le concassé de tomates, mélanger délicatement.
8. Ajouter ensuite l'ail, mélanger à nouveau, placer le bouquet garni bien au centre et le recouvrir un peu avec les tomates.
9. Recouvrir le mélange d'un papier sulfurisé percé au milieu pour laisser la vapeur s'échapper. Laisser cuire jusqu'à ce que l'eau des tomates soit évaporée.
10. Retirer enfin le papier sulfurisé et le bouquet garni, puis assaisonner de sel et de poivre.

11 Débarrasser la fondue dans un récipient en l'écrasant avec le dos de la cuillère.

12 Préparée en quantité importante, cuire la fondue au four.

13 Si elle n'est pas consommée tout de suite, filmer au contact et réserver au frais.