

*Beurres et Sauces*

# Pulpe de tomates fraîches


**5 min**

TEMPS TOTAL

**5 min**

PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**71**

CALORIES

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**

**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.
- 3 Tailler le pain pour ne récupérer que la mie. La mettre avec les tomates.
- 4 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.