Thomas Boullault

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.
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.

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**