

CONSERVE DE SAUCE TOMATE



Pour 4 bocaux de 50 cl :

- 5 kg de tomates
- 2 oignons
- 10 cl d'huile d'olive
- Un bouquet garni
- 6 gousses d'ail
- 50 g de sucre
- Sel, poivre

Lavez les tomates, plongez les 1 minute dans l'eau bouillante. Pelez les, coupez les pétioles et coupez-les en petits morceaux.

Taillez les oignons et faites les revenir dans l'huile. Ajoutez les tomates, le bouquet garni, les gousses d'ail écrasées, le sucre, le sel et le poivre. Faites cuire 45 minutes environ en remuant régulièrement.

Ébouillantez les pots et versez cette sauce, encore chaude, dans les bocaux. Fermez-les hermétiquement et stérilisez-les pendant 20 minutes. Rangez dans un endroit frais, bien aéré et à l'obscurité.

La stérilisation, mode d'emploi :

Rangez les légumes dans les bocaux (préalablement ébouillantés) en les serrant le plus possible sans les écraser. Lorsque vous remplissez le bocal, il doit rester 1 cm d'espace au moins entre le niveau du liquide et du couvercle. Essuyez le bord du bocal puis fermez-le. Pour les couvercles en verre, placez les rondelles de caoutchouc, fermez le bocal et tirez sur la languette du caoutchouc pour une meilleure stérilisation.

Personnellement, j'ai stérilisé dans une cocotte. Recouvrez les pots d'eau. Compter la stérilisation à partir de l'ébullition.

Ensuite vous pouvez tester la fermeture des bocaux en soulevant le levier et en essayant d'ouvrir le couvercle. Si celui-ci reste collé au bocal, la stérilisation est parfaite.

Recette du blog A TABLE

www.latabledecarine.canalblog.com