**Coulis aux tomates crues**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/09/Coulis-aux-tomates-crues-DSCN4670_35218.jpg) **Pour un petit saladier de coulis**

**- 1 kg de tomates bien mûres  
- 3 càs d'huile d'olive  
- 1 gousse d'ail  
- quelques feuilles de** [**basilic**](http://recettes.de/basilic) **- sel & poivre du moulin**

Ébouillanter les tomates et les éplucher.  
Les couper en quatre et les épépiner.  
Hacher très finement les tomates à l'aide d'une fourchette et d'un couteau bien tranchant.  
Ajouter l'ail écrasé en purée,  et le basilic finement ciselé.  
Incorporer enfin, l'huile le sel et le poivre.  
Mélanger soigneusement et laisser les parfums se développer pendant quelques instants.

**Et si vous êtes très pressé, voici la façon rapide de procéder :**  
Mixer brièvement les tomates avec l'ail épluché et dégermé et le basilic.  
Ajouter l'huile. Saler et poivrer.

***Mais, je préfère et de loin la première façon de procéder.***