

**Coulis de tomates au Thermomix ou à la casserole**



**- 2 petits oignons**
**- 2 gousses d'ail**
**- 1 càs d'huile d'olive**
**- 3 boîtes de** [**pulpe de tomate**](https://recettes.de/pulpe-de-tomate) **(3 x 400 g)**
**- brindilles de** [**thym**](https://recettes.de/thym) **(2) ou herbes de Provence**
**- 1,5 càc de sel**
**- 10 feuilles de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)

**Au thermomix :**

Éplucher et couper grossièrement l'oignon et l'ail dégermé.
Les mettre dans le bol et mixer **4 secondes - vitesse 5**.
Ajouter l'huile d'olive et régler l'appareil sur **4 minutes - 100° - vit 2**.
À l'arrêt de la minuterie, ajouter les tomates, les feuilles de thym et le sel.
Mixer **15 secondes - vit 7**.
Régler **15 minutes - 100 ° - vit 2**.
Deux minutes avant la fin de la cuisson, introduire par l'orifice du couvercle (attention à la vapeur brulante) le basilic grossièrement ciselé.
À l'arrêt de la minuterie, **mixer 7 secondes - vit 10**.
Goûter pour rectifier l’assaisonnement en sel et poivrer au goût.
Si la sauce vous paraît un peu acide, ajouter une petite cuillerée à café de sucre.

**À la casserole :**Faire revenir dans un filet d'huile d'olive les oignons et l'ail émincés.
Ajouter les tomates, saupoudrer d'herbes de Provence, saler, poivrer.
Couvrir et laisser mijoter une bonne 1/2 heure.
Mixer pour obtenir un coulis ou laisser tel quel pour une sauce tomate.

**Mixée ou non, cette sauce vous servira à napper un flan de légumes,
des croquettes, du riz, mais aussi des pâtes.
Elle pourra aussi faire la base de votre pizza.**