

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

[Une image contenant plat, nourriture, Sauces, soupe

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/11/coulis-de-tomates-au-thermomix-ou-a-la-casserole-p1120412-copy.psd-r.jpg)

**- 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.**