Sauce tomate,

version Thermomix

Pour 2 pots *(style confiture)* :

1,2 kg de tomates mûres

1 oignon - 2 carottes - 3 gousses d'ail

3 CS d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volaille

1 CS de sucre

2 CS de sauce Worcestershire

2 CC de thym - 2 CS de persil haché - 1 CS de paprika fumé - 1 CS de moutarde

****

- Éplucher et dégermer les gousses d'ail, peler l'oignon et les carottes et couper le tout, grossièrement.
- Mettre l'ensemble dans le bol du TMX et mixer **6 sec** / V.5. Racler les parois du bol et recommencer s'il reste des gros morceaux.
- Verser l'huile d'olive dans le bol et cuire 5 min / Varoma / V.1, en ôtant le gobelet.
- Pendant ce temps, rincer les tomates, les couper en quartiers et ôter les graines.
- Mettre les tomates dans le bol, avec le mélange oignon, carottes et ail et ajouter le cube de bouillon de volaille émietté.
- Ajouter ensuite, le sucre, la sauce Worcestershire, le thym et le persil. Ajouter également la moutarde et le paprika fumé.
- Mettre le couvercle *(et le panier par dessus, pour éviter les éclaboussures bouillantes)* et programmer 45 min / Varoma / V.1 / Sens Inverse.
- En fin de cuisson, mixer la sauce pendant 20 sec / V.6.

  Déguster de suite ou mettre au congélateur après refroidissement.

  Le pot se conserve 1 semaine au frigo, sinon, stériliser vos bocaux selon votre méthode habituelle.

Inspirée par : Thermovivie