

COULIS DE TOMATES **(Recette de Joël ROBUCHON)**

Ingrédients pour 6 à 7 dl :

500 g de tomates mûres
2 à 5 feuilles de basilic (*suivant votre goût*)
30 g de ketchup
80 g de concentré de tomates
1 pointe de couteau de sucre
10 g de sel
QS de piment d'Espelette
5 cl de vinaigre de Xérès blanc
20 cl d'huile d'olive

Porter à ébullition une grande casserole d'eau. Entailler les tomates en croix, les ébouillanter et les peler. Les couper en deux et retirer les graines.

Couper ces tomates en morceaux et les mettre dans un bol mixer. Ajouter le concentré de tomate, le ketchup et le vinaigre. Mixer le tout pendant une dizaine de secondes. Ajouter l'huile d'olive et 2 à 5 feuilles de basilic. Redonner un coup de mixer mais pas trop pour éviter que le coulis obtenu mousse.

Ce coulis accompagnera très bien des viandes froides ou pourra être utilisé pour la présentation de mousses et fondants de légumes.