



Concassée de tomate

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La concassée de tomate a cette particularité de pouvoir se marier avec tout.

Ingrédients:

- 1kg de tomates
- 3 échalotes
- 3 gousses d'ail
- une branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 morceau de sucre
- huile d'olive
- sel fin
- poivre du moulin



Réalisation:

Pour cette confection, il vous faudra monder les tomates. Mettre à chauffer une casserole d'eau. Oter le pédoncule des tomates et réaliser une incision en croix sur le bas. Plonger les tomates dans l'eau bouillante pendant 6 à 10 secondes maxi et les refroidir dans de l'eau froide remplie de glaçons. Après quelques minutes dans l'eau froide, les égoutter et ôter la peau. Normalement elle se détache facilement. Couper grossièrement les tomates en morceaux et les mettre dans un saladier.

Eplucher l'ail et les échalotes. Emincer les échalotes finement. L'ail, quant à elle, reste entière. Dans une casserole ou un sautoir, verser un peu d'huile d'olive. Faire revenir les échalotes et verser ensuite les tomates. Mélanger et ajouter sucre, ail, thym et laurier. Bien mélanger et faire cuire à feu doux en remuant de temps en temps pendant environ 30 à 45 minutes.

