

Recette bocaux : sauce tomate

Une sauce tomate gorgée de soleil, les fruits juteux du jardin qui vont se prêter à merveille à cette préparation si simple qui vous réglera cet hiver ! Vous n'avez pas de jardin ? Profitez des tomates bien mûres et peu onéreuses que vous trouverez sur les marchés !

sauce tomate

- Recette bio
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Pour 6 bocaux de sauce tomate de 350ml

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Temps de stérilisation : 30 min

[Imprimer la recette !](#)

Ingrédients

- 1,5 kg de tomates mûres à point
- 4 oignons
- 6 gousses d'ail

- 3 branches de thym
 - 3 feuilles de laurier
 - 50cl de crème de soja
 - 1 cuillère à café de curcuma
 - 1/4 de cuillère à café de poivre
 - sel (à votre convenance)
 - Huile d'olive
1. Ébouillantez les tomates pendant 3 minutes et pelez-les. Coupez les en 4 et épépinez les, ensuite faites en des dèes.
 2. Épluchez les oignons et l'ail et hachez-les ensemble.
 3. Dans une cocotte faites chauffer un bon filet d'huile d'olive, faites revenir les épices poivre et curcuma et ajoutez les oignons et les gousses d'ail hachées.
 4. Ajoutez le thym et les feuilles de laurier.
 5. Quand l'oignon est translucide ajoutez les dèes de tomates et mélangez. Laissez mijoter 20 minutes à découvert sur feu moyen.
 6. Ajoutez la crème de soja et laissez mijoter à découvert encore 10 minutes.
 7. Mixez la sauce tomate avec un mixer girafe. Goutez et salez à votre convenance.
 8. Mettez la sauce tomate dans des bocaux, jusqu'à 1 cm du bord. Fermez-les.
 9. Calez les bocaux dans une cocotte à l'aide de torchon pour éviter qu'ils ne s'entrechoquent. Couvez d'eau (au moins 2cm d'eau au dessus des bocaux et portez à ébullition.
 10. Stérilisez (laissez bouillir) pendant 30 minutes et laissez refroidir.
 11. Sortez les pots de sauce tomate et hop des jolis pots tout prêts pour cet hiver, si ce n'est pas beau ça ?

Le conseil de Karen

Pour rire je vous ai mis ma trombine qui trône à côté des bocaux de sauce tomate !

Voir d'autres recettes de bocaux

[Bocaux de haricot vert](#)

[Cersies au sirop de thé](#)

[Ail confit](#)

[Coulis de tomate](#)