Concassée de tomates

01/09/2011 à 18h09

Par Scott Serrato

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 800 g de tomates fraîches
- 250 g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 brin de thym
- Sel et piment d'Espelette
- Marjolaine et basilic frais

Préparation :

- Ebouillantez les tomates, pelez-les, coupez-les en deux, éliminez les pépins avec une petite cuillère et taillez-les en gros dés. Pelez les oignons et émincez-les finement;
- Mettez les oignons dans une casserole, ajoutez l'ail et versez un demi-verre d'eau. Couvrez et faites cuire sur feu doux. Salez et pimentez légèrement;
- Lorsque les oignons sont devenus translucides, ajoutez les tomates et laissez cuire doucement jusqu'à évaporation totale de l'eau de végétation des tomates. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

L'astuce du chef :

Au moment de servir, vous pouvez agrémenter la concassée de tomates avec du basilic ou de la marjolaine finement émincés.