

Tomate

Bruschetta

Ingrédients :	2	tomates moyennes en cubes épépinées
	2 c. à tb	oignon finement haché
	1 gousse	ail haché finement
	1 ½ c. à tb	huile d'olive
	1 c. tb	jus citron
	1c. à tb	vinaigre balsamique
	1c. à tb	pesto
		persil frais ou basilic haché
		sel et poivre du moulin

Méthode :

- Mélangez le tout et déposez sur des baguettes de pain préalablement grillées.
- Vous pouvez ajouter du fromage et faire chauffer.
- Vous pouvez aussi ajouter des olives noires.
- Conservez la préparation au frigo et peut être servi sur de la viande grillée ou sur des pâtes.

Tomate

Velouté de tomates fraîches au basilic

Ingrédients :	1 c. à tb	beurre
	2 c. à tb	huile d'olive
	2 gousses	ail hachées finement
	1	oignon haché
	1	poivron rouge haché
	6	tomates rouges bien mûres, coupées en dés ou 1 ½ boîte tomate entière
	2 tasse	bouillon de légumes ou poulet
	2 c. à tb	pesto
	¼ tasse	pâte de tomates
	1/3 tasse	crème 35% ou 15%
	1/3 tasse	parmesan fraîchement râpé
	1 c. à tb	sucré
		Sel et poivre du moulin

Méthode :

- Dans une casserole, faire fondre le beurre avec l'huile .Y faire dorer l'ail, l'oignon et le poivron environ 5 minutes.
- Ajoutez les tomates, le bouillon, la pâte de tomate, le sucre, le pesto. Salez et poivrez. Portez à ébullition.
- Réduire à feu moyen-doux, couvrir et laisser mijoter 30 minutes.
- Passer au robot. Remettre dans la casserole et ajouter la crème et le parmesan. Servir fumant.

Tomate

Confiture tomates et pommes

Ingrédients :	6 tasses	sucré
	½ tasse	jus de pomme
	6 tasses	tomates pelées, épépinées coupées en morceaux.
	6 tasses	pommes pelées coupées en mcx. une pincée de cinq épices

Méthode :

- Faire fondre le sucre dans le jus. Ajouter le reste des ingrédients et faire cuire pour réduire de moitié.

Tomate

Sauce tomate rapide

Ingrédients :	2 boîtes	28 oz tomates entières et leur jus
	1 bouquet	basilic frais
	½ tasse	huile d'olive extravierge
	2	petits oignons finement hachés
	4 gousses	ail finement hachés
	1 c. à thé	origan séché
	1 c.à thé	sucre
		sel et poivre noir du moulin

Méthode :

- Au mélangeur, réduire en purée les tomates (et leur jus) avec le basilic jusqu'à l'obtention d'une consistance presque homogène, réserver.
- Dans une casserole faire chauffer l'huile à feu modéré. Y mettre l'oignon et l'ail et faire sauter environ 12 minutes ou jusqu'à tendreté.
- Tout en remuant, ajouter la purée de tomate, l'origan et le sucre. Amener la préparation au point d'ébullition et cuire à feu moyen en remuant occasionnellement environ 10-15 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi légèrement. Saler et poivrer.

Tomate

Polpette

Ingrédients :	2 c. à thé	huile d'olive
	2 gousses	ail hachés
	200 g	veau haché
	200 g	bœuf haché
	200 g	chair à saucisse italienne
	3	œufs battus
	½ tasse	parmesan râpé
	¼ tasse	chapelure
	¼ tasse	persil frais ciselé
		sel et poivre
	3 tasses	sauce tomate (recette ci-haut)
		un peu de farine

Méthode :

- Dans une poêle faire chauffer l'huile et dorer l'ail 2 minutes.
- Dans un bol, combiner le reste des ingrédients. Façonner 12 grosses boulettes.
- Fariner les boulettes. Dans une poêle dorer les boulettes environ 5 minutes à feu moyen. Entre-temps dans une casserole, faire chauffer la sauce tomate jusqu'à ce qu'elle frémisses légèrement. Ajouter les boulettes à la sauce et cuire 30 minutes à feu très doux.