

📖 Pâte de tomate – Méthode de conservation

Ingrédients :

- 6,3 kg de tomates Roma ou à pâte
- 1 c. à thé d'acide citrique
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à thé de sel de mise en conserve ou de décapage
- 1 gousse d'ail (facultatif)

Rendement : environ 8 ou 9 pots de 250 ml

Procédure :

1. Laver et rincer les bocaux de 250 ml. Garder au chaud. Préparer les couvercles selon les instructions du fabricant.
2. Rincer les tomates, retirer les pédoncules, ne pas les peler. Couper en morceaux de 1 à 2 cm. Porter à ébullition dans une marmite, puis mijoter environ une heure à découvert en remuant souvent.
3. Passer les tomates cuites dans un tamis fin ou un moulin à légumes. Ne pas utiliser de blender.
4. Remettre les tomates tamisées dans la marmite. Incorporer l'acide citrique, le sel, le laurier et l'ail si désiré. Cuire à feu moyen, à découvert, pendant environ 2 h 30, jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment épais.
5. Retirer les feuilles de laurier et l'ail. Verser la pâte chaude dans les bocaux chauds en laissant 1,25 cm d'espace libre. Éliminer les bulles d'air, nettoyer les rebords, puis poser les couvercles.
6. Traiter les bocaux dans un stérilisateur à eau bouillante. Temps de traitement :
 - Altitude 0 à 300 m : 45 minutes
 - 300 à 900 m : 50 minutes
 - 900 à 1 800 m : 55 minutes
 - Au-delà de 1 800 m : 60 minutes

[Tomato Paste - National Center for Home Food Preservation](#)

Traduction par Co-Pilot