

## COMPOTEE DE TOMATES

### Ingrédients :

- \* 500 g de tomates mûres
- \* 1 gros oignon
- \* 1 bonne pincée de persillade (en flacon Ducros)
- \* 1 pincée de sucre
- \* 1 branche de basilic
- \* thym en poudre
- \* sel, poivre

### Préparation :

Faites chauffer de l'eau dans une casserole. Quand l'eau bout, trempez-y les tomates quelques minutes. Sortez-les de l'eau et ôtez la peau.

Coupez-les ensuite en morceaux et pressez-les pour en faire sortir l'eau et les graines.

Dans une poêle, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajoutez l'oignon émincé. Le faire revenir quelques instants jusqu'à ce qu'il se colore un peu. Ajoutez les tomates et saupoudrez d'une pincée de sucre. Laissez cuire à feu doux environ 20 mn. A mi-cuisson, ajoutez le basilic haché, la persillade, un peu de thym en poudre. Laissez cuire à feu doux environ 25 mn en mélangeant de temps en temps. Salez, poivrez.

On peut ajouter en cours de cuisson des lanières de poivrons dont vous aurez ôté la peau après passage au four