

CONSERVES de SAUCE TOMATES

Cuire les tomates coupées avec sel -ail – herbes.

Réduire à volonté.

Mixer. Passer ou non.

Poursuivre la réduction.

Mettre les pots à chauffer dans le four 1/2 h à 100°C.

Bouillir les anneaux 5' et les garder dans l'eau chaude.

Verser dans les pots chauds.

Fermer.

Mettre dans le four à 100°C pendant 1 heure.

Laisser les pots toute la nuit au four éteint et fermé.

Le lendemain sortir les pots du four et vérifier le vide quand les pots sont à température ambiante.