

Sauce aux tomates fraîches

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Durée totale : 1 heure 20 minutes 10 tasses

4 c. à table d'huile d'olive
1 petit oignon, haché
5 gousses d'ail, hachées finement
5 lb de tomates*, hachées, environ 9 1/2 tasses (toute variété ou mélange)
1/2 tasse de vin rouge
1/2 tasse Eau** (facultatif) voir Remarques
3 c. à thé de sel casher
1/2 c. à thé Poivre
1 c. à table de cacao en poudre, non sucré (réduit l'acidité et ajoute de la complexité, vous ne le remarquerez pas)
2 c. à thé Basilic séché
2 1/2 c. à table d'assaisonnement italien
1/4 - 1/2 c. à thé de flocons de poivron rouge (ou plus pour les épices)
2 c. à thé d'origan séché
2 c. à table de flocons de persil séché
Pâte de tomates en boîte de 3-4 (6 oz)
Ajouter seulement si la sauce est trop acide (après cuisson sous pression)
2 c. à thé de sucre (facultatif, au besoin)
1/4 - 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude (facultatif, au besoin)



Avant de commencer le processus de cuisson, hacher tous vos légumes et mesurez tous vos ingrédients et préparez-les.

Activer le réglage SAUTÉ. Quand la casserole est chaude, ajouter l'huile d'olive. N'ajoutez pas l'huile dans une casserole froide. Ajouter ensuite l'oignon et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajouter l'ail haché et cuire, en remuant constamment, pendant environ 30 secondes.

Ajouter les tomates hachées et remuer.

Ajouter le vin rouge, le sel, le poivre, la poudre de cacao, le basilic, l'assaisonnement italien, les flocons de piment rouge, l'origan et le persil. Bien remuer pour bien mélanger.

Ajouter la pâte de tomates, mais ne pas brasser. Mettre la pâte de tomates sur le dessus pour ne pas que l'ip se met en mode BURN.

De plus, vous n'aurez pas besoin d'ajouter de liquide car le vin rouge et le jus des tomates suffisent à mettre l'Instant Pot sous pression.

Cuire 25 m. à MANUAL/PRESSURE COOK.

Une fois le cycle de cuisson terminée mettre l'ip à OFF, Laisser ensuite la pression relâcher naturellement Goûtez, et si la sauce est trop acide, ajoutez le sucre ou le bicarbonate de soude. Mélangez-le et laissez-le reposer un moment. Ensuite, goûter et ajuster si nécessaire.

Laisser refroidir la sauce, puis utiliser un mélangeur à immersion, un robot culinaire ou un mélangeur pour obtenir une purée lisse et homogène. Il est préférable de le faire lorsque la sauce est refroidie.

Transférer la sauce dans des bocaux avec couvercle et conserver au réfrigérateur jusqu'à 5 jours. Vous pouvez aussi le congeler.

Notes : *Pas la peine d'éplucher les tomates. La peau cuit et le mélangeur à immersion ou le robot culinaire s'en occupe. Vous ne le remarquerez même pas !

**Si vos tomates ne sont pas très juteuses, ajoutez 1/2 tasse d'eau lorsque vous les ajoutez à l'Instant Pot. Ceci aidera l'IP à venir à la pression plus facile. Vous pouvez utiliser le réglage SAUTÉ pour ajouter l'eau supplémentaire après la cuisson sous pression si la sauce est trop épaisse.

Mise en conserve: Si vous voulez mettre cette sauce en conserve, veuillez vérifier comment l'ajuster pour la mise en conserve, car vous aurez besoin d'ajouter de l'acide citrique ou du jus de citron.



Traduit de :

<https://www.simplyhappyfoodie.com/instant-pot-marinara-fresh-tomato-sauce/>

