



Coulis de tomates pour Quenelles de Volaille

- 1 grosse boîte de tomates pelées au naturel
- 1 tomate
- 2 échalotes
- 2 feuilles de laurier
- 3 branches de thym
- 2 gousses d'ail
- 250 gr de champignons de Paris
- 100 gr d'olives vertes
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- Huile d'olive
-

Peler et dégermer les gousses d'ail, peler et émincer les échalotes, puis faites les revenir dans 2 c à s d'huile d'olives.

Ajouter les tomates pelées et écrasées à la fourchette.
Ajouter l'ail et la tomate préalablement ébouillantée, pelée et épépinée, puis coupée en petits dés
Saler et poivrer

Ajouter le thym et le laurier.

Laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure.
Emincer les champignons et les faire revenir rapidement dans une poêle avec 1 c à s d'huile d'olives, saler et poivrer.

Mixer le coulis avec la crème puis ajouter les champignons et les olives coupées en morceaux.