

## LE JUST TOMATE PARFAIT, ET SI BON A BOIRE ET DE SANTE.

Par Ghislain Bonneau a [gbphotodidactical.ca](http://gbphotodidactical.ca)

Dernière Révision 2013-10-18

Ce jus est très simple a faire et est excellent pour boire tell quelle.

Cette recette va plus que remplir un contenant de 1.89 Litre un presque remplir un contenant de 2 Litre.

Temps de Préparation; 10 Minutes

Temps de Cuisson Totale; 5 a 7 Minutes

Ce Jus goûte meilleur que tout ce que vous avez goûté auparavant et après vous ne voudrez pas jamais boire du jus de TOMATE du magasin qui ne goute que presque l'eau de toute façon.

### Etape # 1 – PREPARATION DES EPICES.

- 1 C.A. Soupe de Sucre Brun.
- ¼ C.A. Thé de Sel D'oignon.
- 1 Petite Pincée de Poivre Blanc.
- ¼ C.A. Thé de Poudre D'ail.
- 1 C.A. Thé de Base de Poulet-(Faible en Sel).
- 1 Pincée de Sel de Céleri.
- 1 Très petite Pincée de Piment de Cayenne.
- 1 Pincé de Sel de mer.

Placer les épices ci hauts de coté pour l'instant.

### Etape # 2 – MELANGE DU JUS DE TOMATE.

Utiliser un pot de cuisson de 4 pintes.

- 1 Canne de Sauce Tomate de 680 ml. ou de 910 ml. (Régulier)
- 2 Cannes d'eau de (680ml ou de 910 ml.) Utilisé la meme canne vide que vous avez utilisé ci haut, soit de 680 ml. ou de 910 ml.
- 1 Canne de Pâte de Tomate de 156 ml.

Utiliser la Pâte Tomate, (**Fines Herbes & Epices**) ou régulier.

- 1 C.A. Thé de Bouvril de Boeuf.
- 1 Le jus de un citron frais.

### Etape # 3 – BOUILLIR LE JUS DE TOMATE.

Incorporer les ingrédients de l'étape # 1 et # 2 ensemble Amener a un gros bouillonnement sur un feu presque aux maximum **et bouillir sans le couvert pour 5 minutes si vous avez utilisé la canne de sauce de 680 ml. ou pour 7 minutes si vous avez utilisé la canne de 910 ml.** Puis refroidir le pot de cuisson dans un bain d'eau froide.

Lorsque le jus est assez refroidi, le transvider dans un Contenant de plastique pour le frigidaire. Lorsque assez refroidis, bien brasser le contenant Juste avant de servir.



**BON APPÉTIT**