

SAUCE TOMATE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Tomates 500g
- 2 beaux oignons = 200g
- 2 grosses gousses d'ail = 12g
- Huile d'olive 30g
- Vinaigre balsamique OU sucre en poudre 2 càs
- Basilic frais (ou herbes de Provence)
- Sel, poivre

Astuces :

- Remplacer une partie des tomates par des poivrons.
- Ajouter des olives vertes ou noires.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 30 minutes
Pour 500g de sauce environ

1. Éplucher et **émincer** l'ail et les oignons.
2. Laver les tomates, enlever les pédoncules et les couper en **petits morceaux**.
3. Dans une **casserole** sur **feu moyen** : faire chauffer l'huile d'olive, l'ail, les oignons, les tomates, le sel, le poivre et le basilic. **Remuer** de temps en temps et laisser cuire environ **30 minutes**.
4. Au dernier moment : **ajouter** le vinaigre balsamique ou le sucre et le concentré de tomate (facultatif), remuer et laisser cuire **3 minutes**.
5. **Mixer** jusqu'à obtenir la texture désirée.

En coopération avec :



@Recettes100faim.fr