

Sauce tomate maison

Recette pour 4 personnes

Tomates mûres à point 1kg ; oignons doux 2 moyens ; ail 4 gousses ; laurier 1 feuille ; basilic 1 petit bouquet ; origan 1 pincée ; huile d'olive 1c.à soupe ; sucre 1 pincée ; sel et poivre.

Préparation des tomates :

Plonger les tomates 1 minute dans une casserole d'eau bouillante, après avoir retiré le pédoncule. Egoutter, rafraîchir et enlever la peau. Epépiner et tailler la chair en cubes.

Préparation de la garniture aromatique :

Eplucher l'ail et l'oignon, tailler les en fines lamelles. Laver la feuille de laurier. Laver et émincer les feuilles de basilic.

Cuisson de la sauce :

Chauffer l'huile dans une sauteuse ; faire blondir l'oignon et l'ail. Ajouter les cubes de tomates, le laurier, le basilic, l'origan. Saler et poivrer. Amener à ébullition, et poursuivre la cuisson sur feu moyen à couvert pendant 20 à 25 minutes environ.

Finition de la sauce :

Ajouter le sucre, mélanger. Passer au mixer si vous voulez obtenir un coulis bien lisse.

Cette recette de pleine saison, peut servir comme fond de base lors de la réalisation de vos pizzas ou de vos quiches.

Préparée en plus grande quantité, vous la conserverez au réfrigérateur dans un récipient bien hermétique deux semaines environ ; ou au congélateur en sachets.