



SAUCE TOMATE EXPRESS

A savoir : cette sauce se conserve 4 à 5 jours au réfrigérateur, dans une boîte hermétique. Si vous trouvez qu'elle est un peu acide, ajoutez une pincée de sucre semoule. Vous pouvez remplacer les herbes de Provence par du basilic frais ou séché.



Ingrédients : 1 boîte de gr de tomates concassées, 1/2 échalote, 1 c. à soupe d'huile d'olive, sel fin, 1 c. à café rase d'herbes de Provence.

Dans une poêle antiadhésive, faites revenir l'échalote ciselée dans l'huile. Versez les tomates concassées, rincez la boîte avec un peu d'eau et ajoutez-la à la sauce. Couvrez, baissez le feu : la sauce doit frémir légèrement. Laissez cuire environ 25 minutes, en surveillant de temps en temps, pour éviter qu'elle ne brûle. Quand elle a une consistance dense, éteignez le feu, mixez-la avec un mixeur plongeant. Salez et ajoutez les herbes de Provence.