

Sauce tomate au basilic

Un plat de pâtes, du parmesan, cette petite sauce toute simple à réaliser : un moment de délice pour les enfants...

Composition pour 4 personnes

1 oignon blanc
1 briquette de coulis de tomates
1 gousse d'ail
1/2 verre d'eau
15 feuilles de basilic
Huile d'olive
Sel, poivre

Ustensiles : 1 casserole, 1 cuillère en bois, 1 couteau, 1 verre

Peler et émincer finement l'oignon blanc.

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole et mettre l'oignon à revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Verser le coulis de tomates. Peler et hacher la gousse d'ail et l'ajouter dans la casserole. Arroser d'eau. Saler, poivrer et mélanger.

Laisser mijoter sur feu doux une quinzaine de minutes.

Rincer les feuilles de basilic et les ciseler. Les ajouter à la sauce juste avant de servir.

Anniversaire de mes filles oblige, je me suis creusée les méninges pour trouver une idée de gâteau d'anniversaire ; la première a eu droit à une tarte aux framboises (la recette ce week-end) et la deuxième, cet entremet réalisé à partir de ma recette de crème moussueuse aux nectarines.