

La Sauce Tomate Maison

Pour cette sauce tomate maison il vous faut :

Pour 4 à 5 kilos de tomates

- 3 oignons
- 4 gousses d'ail
- De l'huile d'olive
- Sel, origan, basilic, persil

Préparation :

Lavez et pelez vos tomates. Coupez les grossièrement.

Épluchez les oignons et les gousses d'ail et émincez le tout.

Dans une grande cocotte, faites chauffer de l'huile d'olive et faites y revenir quelques minutes les oignons et les gousses d'ail.

Ajoutez vos tomates, salez et ajoutez de l'origan, du basilic et du persil. Laissez cuire 30 minutes.

Ensuite, mixez le tout et versez votre sauce encore bouillante dans des pots, fermez aussitôt les bouchons et retournez les.

Laissez refroidir tranquillement...

Le jour où vous voulez cuisiner avec votre sauce tomate, vous pouvez la retravailler à votre convenance. Avec des olives ou de la viande hachée par exemple... Ou vous pouvez la laisser nature et revoir l'assaisonnement s'il ne vous convient pas...

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

deliceyeux@gmail.com

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©