

LA SAUCE TOMATE



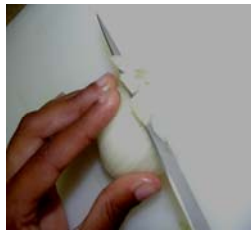
Préparer les ingrédients :
Huile d'olive, concentré de tomate
Tomates fraîches, oignons, ail, basilic
Sel et poivre.



Eplucher et écraser l'ail



Eplucher et ciseler les oignons.



Laver les tomates et retirer le pédoncule.



Mettre de l'eau à bouillir pour monder les tomates



Inciser les tomates en croix avant de les plonger dans l'eau



Les refroidir sous l'eau



Eplucher, laver et ciseler le basilic



Les ingrédients prêts pour la réalisation



Mettre l'huile d'olive à chauffer
ajouter les oignons,
faire suer quelques minutes
en remuant de temps en temps.



Ajouter le concentré de tomate, l'ail écrasé et les tomates concassées.



Bien mélanger le tout



Assaisonner et cuire 15 à 20 minutes



En fin de cuisson passer
au moulin à légumes.



Sauce tomate réalisée.