



Sauce tomate



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 trait d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 échalot (émincée)
2 brins thym frais
1 feuille de laurier
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
1 verre de vin rouge
4 grandes tomates (coupées en cubes)
1 boîte de tomates pelées (émincées)
1 boîte d'eau
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'ail, l'échalote, le thym et le laurier. Laissez cuire à feu doux pendant quelques minutes.
- 2.** Ajoutez le concentré de tomates et mélangez bien. Poursuivez la cuisson. Arrosez le tout de vin rouge que vous laisserez réduire totalement.
- 3.** Ajoutez les tomates fraîches, les tomates en conserve et la boîte d'eau. Salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant au moins 1 heure. Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes. Retirez le thym et la feuille de laurier et mixez la sauce ou moulinez-la au passe-vite.
- 4.** Conservez-la au réfrigérateur, dans un bocal ou un récipient en plastique.