



Sauce tomate épicée



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

2 kilogrammes de tomates (mûres)
1 décilitre d'huile d'olive
2 gousses d'ail (pressées)
1 piment (épépiné et haché finement)
2 brins de thym
2 feuilles de laurier
2 brins de romarin
1 cuillère à soupe d'oregano (séché)
sel et poivre
1 cuillerée à thé de miel

Méthode de préparation

- 1.** pour ± 1 litre
- 2.** Portez une casserole d'eau à ébullition.
- 3.** Enlevez le pédoncule vert des tomates, puis faites une incision en forme de croix à la base. Plongez les tomates 15 secondes dans l'eau bouillante, puis passez-les immédiatement sous l'eau froide. Pelez les tomates, et coupez-les en quartiers.
- 4.** Faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Faites revenir l'ail jusqu'à ce que les arômes se développent. Ajoutez le piment, le thym, les feuilles de laurier, le romarin et l'origan séché. Remuez un peu, puis incorporez les tomates. Assaisonnez de sel, de poivre et de miel. Laissez mijoter à feu doux durant ± 1 h (inutile de couvrir). Mélangez continuellement.