



# la meilleure sauce tomate



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 oignon (émincé)  
1 gousse d'ail (émincée)  
800 verres de tomates pelées (en conserve)  
3 cuillères à soupe de pâte de tomate  
1 feuille de laurier  
2 cuillères à soupe d'origan séché  
2 cuillerées à thé de sucre brun  
1 bouquet de feuilles de basilic  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Faites blondir les oignons à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Ajoutez les tomates pelées et le concentré de tomates. Assaisonnez avec la feuille de laurier, l'origan et le sucre brun. Laissez mijoter pendant 30 minutes.
- 2.** Ajoutez le basilic, retirez la feuille de laurier et mixez la sauce.
- 3.** Salez et poivrez.