



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.