

## Sauce tomate

250 ml

### Matériel nécessaire :

- ❖ casserole
- ❖ cuillère de bois
- ❖ couteau d'office
- ❖ planche à découper
- ❖ mélangeur

### Ingrédients :

- ❖ 1 boîte de tomates en dés (796 ml)
- ❖ 15 ml de pâte de tomates
- ❖ oignon coupé en petits dés
- ❖ 15 ml d'ail haché
- ❖ 15 ml d'huile d'olive
- ❖ au goût origan frais ou basilic (frais ou séché)
- ❖ au goût sel, poivre

### Méthode :

#### Cuire la sauce

Ciseler l'oignon et hacher l'ail.

Déposer l'huile d'olive dans une casserole, chauffer, puis ajouter l'oignon ciselé et l'ail haché. Faire revenir en remuant à l'aide d'une cuillère de bois sans trop colorer.

Dès que l'oignon et l'ail semblent avoir dégagé leur humidité, ajouter les tomates en dés (avec le jus) et la pâte de tomates, puis mélanger à l'aide d'une cuillère de bois.

Cuire, laisser frémir pendant 15 minutes.

Passer la sauce au mélangeur.

Déposer l'origan frais dans la sauce et ajouter sel et poivre par petites pincées. Gouter à la sauce et juger l'assaisonnement. Rectifier si nécessaire.