



---

## *Sauce au basilic*

---



*Une sauce chaude pour vos pâtes, riz , grillades !*

*A vous la création d'un plat personnel*

### *Ingrédients :*

*1 kg de tomates*

*1 Oignon*

*4 Gousses d'ail*

*2 feuilles de laurier*

*30 gr de basilic*

*2 c à soupe de Persil*

*Sel & poivre*

### *Préparation :*

*Couper les tomates en quartier .*

*Cuire l'oignon émincé dans quelques gouttes d'huile et ajouter les tomates.*

*Saler et poivrer.*

*Ajouter le laurier et prolonger la cuisson d'une dizaine de minute pour développer les arômes à feu moyen.*

*Couvrir et laisser mijoter à feux doux durant 30 min.*

*Hacher l'ail et le basilic .*

*Mixer la sauce tomates et la filtre ( tamis ou passe-vite) pour obtenir une sauce lisse .*

*Remettre sur le feu avec le mélange ail , basilic et faire mijoter avec surveillance.*

*Voilà c'est prêt.*

### *Info – conseils :*

*Servir avec des pâtes, du riz, des Grillades.*