



Sauce Grecque



Un petit voyage !

Ingrédients :

600 gr de tomates (tomates à chair) à défaut utiliser 400 gr de tomates en cube

1 oignon (100 gr)

2 gousses d'ail

Le jus d'un citron vert

Quelques feuilles de menthe

Sel & poivre frais du moulin

Préparation :

Émonder et épépiner les tomates et les hacher . (inutile si vous utilisez en boîte)

Hacher finement l'oignon.

Piler l'ail.

Cuire l'ail et l'oignon dans un fond d'eau une dizaine de minutes .Réserver .

Mixer les tomates (inutile si en boîte) et passer le tout au chinois pour enlever le maximum de jus et ne garder que la pulpe .

Mélanger tous les ingrédients.

Assaisonner bien , goûter et rectifier si nécessaire .

Ajouter la menthe hachée finement.

Servir très très frais!

Info – conseils :

Servir avec terrine de poisson , pain de viande , pain de légumes , sur des toasts à l'apéro .

Ajuster la menthe suivant votre envie