



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, le persil haché 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.