

La table

Sauce tomate



LES INGREDIENTS

Tomate : 1 kg, Oignon : 1 pièce, Gousse d'ail : 2 gousses, Bouquet garni : 1 pièce, Farine de blé : 20 g, Sel fin : 6 pincées
Moulin à poivre : 6 tours, Huile d'olive : 3 cl, Concentré de tomate : 30 g,

1. Éplucher les oignons et les ciseler en petits dés. Éplucher et hacher l'ail. Monder les tomates et enlever la peau, les couper en 4 puis enlever les pépins et le jus. Concasser ensuite grossièrement les tomates.
2. Dans une casserole, faire suer les oignons et l'ail à l'huile d'olive. Ajouter ensuite le concentré de tomate et le laisser caraméliser. Mettre la farine et cuire pendant 1 min, puis ajouter les tomates et assaisonner. Ajouter enfin le bouquet garni, couvrir et cuire lentement pendant 40 min.
3. Retirer le bouquet garni, mixer la sauce puis la filtrer dans une passette et réserver.

Source : atelier des chefs

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur www.latable.no