

Sauce tomate

- 1kg de tomates bien mures
- 3 gousses d'ail
- 1 petite carotte
- 1 oignon
- 1 cuillère à café de sucre
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre et un bouquet de basilic.



■ *La charnière de la cuisine italienne.*

Servir: Servez cette sauce pour agrémenter des pâtes, des boulettes de viande, ou des pizza.

Variation : Ajoutez un peu de Tabasco pour la rendre piquante.

■ Otez le pédoncule des tomates, ébouillantez-les pendant 10 secondes, enlevez la peau et les pépins, et coupez les en petits dés.

■ Epluchez et émincez la carotte et l'oignon, épluchez, dégermez et écrasez l'ail.

■ Dans une poêle, faites revenir l'oignon dans l'huile, une fois transparent, ajoutez l'ail et la carotte, continuez la cuisson 2 minutes, et ajoutez les tomates, le sucre, et l'assaisonnement en sel et poivre. Laissez mijoter 20 minutes.

■ Otez du feu et ajoutez le basilic finement ciselé.

Conseils

Tout dépend de la qualité des tomates, hors saison, il vaut mieux les prendre en boîte.