

Cycle 3

Sauce tomate

Pour 4 personnes



Conseil

Remplacer les herbes aromatiques fraîches par des herbes séchées.

Ingrédients

- | | | |
|--|-------------------------------------|--|
| 1 oignon finement haché | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 1 gousse d'ail pressée | <input type="checkbox"/> | ½ bouquet de persil, origan, basilic |
| beurre pour faire revenir | <input type="checkbox"/> | et thym finement hachés <input type="checkbox"/> |
| 1 boîte de 400 g de tomates concassées | <input type="checkbox"/> | |
| ¼ cc de sucre | <input type="checkbox"/> | |
| ½ cc de sel | <input type="checkbox"/> | |
| poivre | <input type="checkbox"/> | |



Cycle 3

Préparation



1 Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre.



2 Ajouter les tomates concassées et le sucre, assaisonner.



3 Ajouter les herbes aromatiques et mélanger.



4 Entrouvrir le couvercle et mijoter 20-25 min.