



## SAUCE TOMATE

### Recette pour 3 à 4 kg de tomates

#### **Ingrédients :**

3 à 4 kg de tomates bien mûres  
500 g d'oignons émincés  
3 à 4 gousses d'ail en chemise  
5 à 6 morceaux de sucre  
20 cl de vin blanc  
2 feuilles de laurier  
1 belle branche de basilic  
1 cuillère à soupe de concentré de tomates

#### **Préparation :**

Faire une fondue d'oignons avec huile d'olive et ail.  
Mouiller avec le vin blanc et ajouter le sucre.  
Incorporer une dizaine de tomates coupées en dés et faire compoter le tout.  
Arrivé au stade « crémeux », rajouter le reste des tomates coupées en dés et le laurier.  
Mouiller si besoin avec un peu d'eau.  
Assaisonner légèrement : la préparation doit rester fade en sel, la cuisson fera évaporer l'eau et le sel va se concentrer.  
Cuire à feu doux et à couvert +/- 1h. (attention, ça peut accrocher, il faut donc vérifier souvent).  
Découvrir, ajouter le basilic et laisser cuire à découvert jusqu'à la consistance d'une sauce épaisse.  
Ajuster l'assaisonnement.