



Sauce tomate pour pizza

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Sauce tomate pour pizza

Quantité : pour 600 ml de sauce (4 pizzas) - Durée totale : 30 minutes

Ingrédients

- 1 grande boîte de tomates pelées au jus
 - 1 petite boîte de concentré de tomates
 - 1 oignon haché
 - 2 gousses d'ail
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuillère à soupe de sucre roux
 - origan, sel et poivre
-

Préparation

1. Éplucher et hacher les gousses d'ail et l'oignon.
 2. Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive. Ajouter l'ail et remuer.
 3. Lorsque l'oignon devient translucide, ajouter le sucre et mélanger vivement.
 4. Petit à petit, ajouter le jus de la boîte de tomates pelées et laisser réduire.
 5. Ajouter les tomates hachées, puis le concentré de tomates et l'origan. Saler légèrement et poivrer.
 6. Laisser mijoter une quinzaine de minutes à une demi-heure et réserver.
-

Remarques ou suggestions

- Cette sauce peut être utilisée directement telle quelle, ou bien mixée avant.
 - Le sucre roux peut être remplacé par 1/2 cuillère à soupe de sucre cristallisé
-

Publié par Lucullent le 14 octobre 2009. Dernière modification le 1 octobre 2012.