

Sauce tomate piquante

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- 4 tomates
- 2 c à café de concentré de tomate
- 2 c à soupe de farine
- 15 cl de lait
- 2 c à soupe de crème fraîche
- Ail en poudre
- Qq. Gouttes de Tabasco
- Sel
- Poivre
- Persil haché

Recette:

- Faire chauffer les tomates coupées en morceaux assez petits dans une casserole.
- Lorsque les tomates commencent à bouillir, écrasez-les avec une fourchette et ajoutez ensuite la farine en mélangeant au fouet pour éviter les grumeaux.
- Ajoutez alors le lait, la crème fraîche et le concentré de tomate.
- Laissez mijoter quelques minutes.
- Assaisonnez avec le Tabasco, sel, poivre et une pincée d'ail en poudre.
- Laissez encore cuire quelques minutes.
- Passez ensuite la sauce à travers un chinois.
- Lorsque vous réchaufferez la sauce, parsemez-la légèrement de persil haché.