

SAUCE TOMATE A L'AIL

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- TOMATES PELEES	500 g (1 grosse bte)
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à café
- OIGNON(S)	1 beau
- GOUSSE(S) D'AIL	4
- MARGARINE	un peu
- CELERI	1 à 2 branches (Opt)
- FINES HERBES	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites fondre la margarine dans une casserole
- Plongez-y les oignons et le céleri émincés en petits morceaux
- Ajoutez ensuite les tomates pelées
- Emincez les gousses d'ail et ajoutez-les à la sauce
- Ajoutez ensuite à la sauce, la c à café de concentré de tomates et les fines herbes
- Laissez mijoter environ 20 à 30 min., puis passez la sauce au mixer
- Ajustez l'assaisonnement
- Filtrez alors la sauce à travers un chinois