

## Sauce Tomate Épicée



*Pour 4 personne(s)*  
*Temps de préparation: 20 minutes*

### Ingrédients:

- |                   |                |
|-------------------|----------------|
| - TOMATES PELEES  | 1 petite boîte |
| - OIGNON (S)      | 1              |
| - SAFRAN          | 1/2 c à café   |
| - CUMIN EN POUDRE | 1/2 c à café   |
| - SEL             |                |
| - POIVRE          |                |

### Recette:

- Faites revenir l'oignon émincé dans du beurre.
- Ajoutez le cumin et le safran. Remuez quelques instants.
- Versez alors les tomates pelées et 1/4 de boîte d'eau. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 10 minutes.
- Passez le tout au mixeur plongeur.
- Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.