

Sauce Tomates au Basilic

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- TOMATES PELEES	1 petite boîte
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2-3
- BASILIC	1 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- MAIZENA	1 c à soupe (brune)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites revenir l'oignon émincé dans du beurre.
- Ajoutez les gousses d'ail écrasées et émincée.
- Remuez quelques instants.
- Versez alors les tomates pelées et 1 boîte d'eau.
- Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 15 minutes.
- Passez le tout au mixeur plongeur.
- Ajoutez la crème fraîche et le basilic.
- Liez la sauce avec la maïzéna.
- Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.

