



Sauce tomate



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 4 belles tomates lavées, coupées en quartiers ou pelées en conserve rf
- 1 gousse d'ail hachée
- 3 feuilles de laurier
- Sel, poivre



Préparation

- Dans une sauteuse à revêtement anti-adhésif, laisser mijoter à feu doux les quartiers de tomates, en y ajoutant l'ail et le laurier.
- Après cuisson, filtrer le mélange dans un tamis pour éliminer les peaux des tomates.
- Saler, poivrer.
- Servir bien chaud.
- **Accompagne :**

Poissons : tous

Légumes verts: tous

Féculents : pâtes, riz, blé, semoule de couscous, boulghour...

