

Sauce tomate maison (Cuisine de Nathalie)



1 kg de tomates
1 gros oignon
1 verre d'eau
Laurier, thym, romarin, au choix
Sel, poivre
Herbes fraîches

Pour une version « sans peaux de tomates », plonger les tomates 30 secondes dans de l'eau bouillante... la peau se décollera facilement après cette étape.

Couper les tomates en morceaux

Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive jusqu'à coloration

Ajouter les tomates, le verre d'eau, les aromates sélectionnés, le sel et le poivre

Laisser cuire à feu doux pendant environ 30 minutes (temps à adapter en fonction de la consistance attendue).

En fin de cuisson, ajouter des herbes fraîches (du basilique pour cette version)

Cette sauce maison facile à faire accompagnera les pâtes, le riz, les viandes blanches par exemple...

Bon appétit