



# Sauce tomate

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

1 trait d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
1 échalot (émincée)  
2 brins thym frais  
1 feuille de laurier  
2 cuillères à soupe de pâte de tomate  
1 verre de vin rouge  
4 grandes tomates (coupées en cubes)  
1 boîte de tomates pelées (émincées)  
1 boîte d'eau  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'ail, l'échalote, le thym et le laurier. Laissez cuire à feu doux pendant quelques minutes.
- 2.** Ajoutez le concentré de tomates et mélangez bien. Poursuivez la cuisson. Arrosez le tout de vin rouge que vous laisserez réduire totalement.
- 3.** Ajoutez les tomates fraîches, les tomates en conserve et la boîte d'eau. Salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant au moins 1 heure. Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes. Retirez le thym et la feuille de laurier et mixez la sauce ou moulinez-la au passe-vite.
- 4.** Conservez-la au réfrigérateur, dans un bocal ou un récipient en plastique.