

Le coulis de tomates

Les ingrédients pour 2

1/2 oignon bio

1 gousse d'ail

200 grs de coulis de tomates

1 cc de concentré de tomate

1 cc de sucre en poudre

Sel poivre

Huile

Basilic en saison ou persil

Préparation 10 mins Cuisson 15 mins. Difficulté 1





Etape 1

Un fond d'huile, et on y fait dorer l'ail bio et l'oignon bio hachés menus.

Quand le tout est bien doré et translucide, on ajoute le coulis de tomate, le concentré de tomate, le sel, le poivre, le sucre, le basilic coupé en morceaux.

On laisse cuire tranquillement à feu doux.



Et on laisse réduire 10/15 minutes.

Voilà c'est prêt à accompagner, pâtes, pain de carotte et autre met...