

SAUCE TOMATE



Végétarien



Sans
arachides



Végétalien



Sans
lactose



Sans
gluten



Zéro
gaspi

- Tomates
- Oignons
- Ail
- Huile d'olive
- Basilic
- Persil
- Sel, poivre



Préparation :
20 minutes



Cuisson :
40 minutes

Vous aurez besoin de :

- une casserole
- un couteau
- une planche à découper
- des pots mason



1. Lavez les légumes et les herbes aromatiques .
2. Coupez les tomates en dés. Émincez les oignons, écraser l'ail.
3. Dans une casserole, versez un fond d'huile d'olive pour faire dorer les oignons et l'ail, jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.
4. Ajoutez ensuite les tomates, le basilic et le persil.
5. Portez à ébullition puis baissez à feu doux.
6. Laissez mijoter pendant 40 minutes.
7. Pendant ce temps, lavez vos bocaux et leurs couvercles avec de l'eau chaude et du savon. Assurez-vous qu'ils soient bien propres pour pouvoir conserver votre sauce tomate. Déposez-les sur un torchon sec pour les faire égoutter.
8. Salez et poivrez votre sauce tomate.
9. Versez votre sauce dans vos bocaux propres et refermez aussitôt.
10. Dans une grosse marmite, mettez un torchon à vaisselle au fond pour éviter que vos pots ne s'entrechoquent trop et déposez vos bocaux fermés par dessus. Recouvrez d'eau.
11. Faites les bouillir pendant 20 minutes (comptez le temps à partir du moment d'ébullition).

Bon appétit !



Vous pouvez ajouter une pointe de sirop d'érable pour casser l'acidité de la tomate. Cela n'est pas nécessaire avec des tomates fraîches et de fin de saison, car elles sont très sucrées.