

SAUCE TOMATE À L'ITALIENNE

Juin 2003 (Actualisé en juin 2017)

Ingrédients (6/10 personnes) :

- ★ 2 échalotes
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ 50 g de beurre (25 + 25)
- ★ 12,5 cl de vin blanc sec
- ★ 1 petite boîte de concentré de tomates
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 1 cuillère à café de farine
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Verre doseur, Fouet

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,05 €



Recette :

Ciseler finement les échalotes et l'ail. Dans une casserole, faire dorer 5 minutes les échalotes et l'ail dans 25 g de beurre; ajouter le vin blanc, 12,5 cl d'eau, le concentré de tomate, le bouquet garni, saler et poivrer. Laisser mijoter 15 minutes. Ajouter la farine et le reste du beurre froid en dés et fouetter pour lier la sauce. Faire bouillir une minute, retirer le bouquet garni et servir aussitôt, avec des pâtes, du riz ou de la viande de veau (Côtes, escalopes, ...).