

Sauce tomate en conserves



Accompagnement

Facile**Pour :** 4 personnes**Préparation :** 10 mn**Cuisson :** 30 mn

Bien utile cet hiver pour accompagner les spaghettis ou les oeufs sur le plat et surtout, c'est bien meilleur que la sauce achetée dans le commerce.

Ingrédients

- tomates
- huile d'olive
- laurier
- romarin (ou thym)
- persil ciselé
- oignons (quantité selon votre goût)
- ail moulu
- sel, poivre

Préparation

- 1 Faites revenir les oignons émincés dans une grande poêle avec un peu d'huile d'olive.
- 2 Ajoutez ensuite les tomates coupées en morceaux, l'ail et les aromates. Salez, poivrez, laissez mijoter à feu doux, puis passez à la moulinette pour enlever les peaux. Mettez en bocaux et stérilisez 30 minutes.

Proposé par

33gourmandeRetrouvez Marie-Claude sur son [blog "33gourmande"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

