

Sauce tomate saveur du jardin



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 2 h

Cuisson : 2 h

Cette sauce a un gout exceptionnel car toutes les herbes et les tomates proviennent de mon jardin.

Ingrédients

- 20 tomates
- 1 branche de romarin
- 1 branche de thym
- 5 cubes de boeuf
- poivre
- 1 oignon
- 10 feuilles d origan
- 1 bouquet de persil
- 150 g de parmesan
- 4 traits de vinaigre de vin
- 2 traits d'huile d olive
- 2 gousses d ail
- 1 kg de boeuf haché

Préparation

- 1 Faire bouillir de l'eau dans une grande cocotte. Une fois que l'eau bout, arrêter le feu et y plonger les tomates que vous aurez préalablement incisées.
- 2 Au bout de 5 voire 10 minutes, les retirer de l'eau à l aide d'un écumoire, attendre qu'elles refroidissent puis les peler.
- 3 Ensuite, les couper en dés moyens. Eplucher et écraser les gousses d'ail. Eplucher et ciseler un oignon. Le faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter au bout de 5 minutes les tomates, l'ail, le romarin, le thym, les cubes, le vinaigre, le poivre.
- 4 Mélanger en laissant mijoter à feu doux et à couvert 1h30 au moins et ajouter de temps en temps un peu d'eau. Faire de petites boulettes avec une partie du persil ciselé. Saler et poivrer. Les mettre dans la sauce et continuer à cuire 30 minutes. Au moment où vous voulez servir cette sauce, ajoutez origan, persil, parmesan. Eteignez le feu et remuez. Servez avec des pâtes.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo,j aime cuisiner ,les animaux ,la lecture culinaire,la nature,les gens sincere bien que ne puisse pas i etre a 100 pour 100 ,la paix entre les personnes ,exploser de rire,les étoiles ,etre coucher sur l herbes avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

