

Pesto rosso

Pour 250g de sauce

150g de tomate cœur de bœuf

100g tomates séchées

1 échalote

1 gousse d'ail

1 grosse poignée de feuille de basilic frais

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cil soupe de vinaigre balsamique

1cuil à café de sucre

25g de parmesan

Sel, poivre

Epluchez et coupez les tomates fraîches en morceaux, coupez également les tomates séchées en lamelles.

Epluchez et émincez l'ail et l'échalote.

Dans une casserole faites chauffer l'huile d'olive, faites-y dorer l'échalote et l'ail. Ajoutez les tomates, le sucre et le vinaigre balsamique. Laissez cuire 20 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps et en ajoutant un peu d'eau si besoin.

Après 20 minutes de cuisson, ajoutez les feuilles de basilic et le parmesan et mixez le tout en ajoutant un filet d'huile d'olive pour obtenir la consistance souhaitée. Salez, poivrez à votre gout et versez la sauce dans un pot, fermez et laissez refroidir.