

Sauce tomate-tomates séchées

Pour 5 bocaux de 180g

600g de tomate

200g de tomate séchées

1 petite poignée de branches de thym

5 gousses d'ail

Huile d'olive

Sel

Poivre

Epluchez et émincez les gousses d'ail. Lavez et coupez les tomates en morceaux.

Dans un wok ou une grande sauteuse avec un bon filet d'huile d'olive faites revenir l'ail quelques instants puis ajoutez les tomates, mélangez, couvrez et laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.

Incorporez les tomates séchées coupées en morceaux et le thym ciselé, salez, versez un verre d'eau et laissez encore mijoter à couvert pendant 15 minutes.

Mixez les tomates, ajoutez un peu d'eau pour ajuster la consistance, laissez encore cuire 20 minutes et versez la sauce dans les bocaux, fermez-les.

(Si vous vouez faire des conserves pour l'hiver, mettez les bocaux dans une grande cocotte, calez-les avec des torchons recouvrez-les d'eau, portez à ébullition et laissez-les pendant 1 heure en surveillant le niveau d'eau)