

SAUCE TOMATE POUR PIZZA (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Cookomix

Ingrédients :

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 5 feuilles de Basilic frais
- 1 brin de persil frais
- 380 g de tomates pelées au jus
- 1 c à c de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation:

- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux et la gousse d'ail
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol avec une spatule
- ajouter l'huile d'olive, les feuilles de basilic et le persil
- cuire 4 minutes température Varoma à vitesse 2
- ajouter les tomates pelées au jus, le sel et le poivre
- cuire 10 minutes à 100°C vitesse 3
- puis mélanger 10 secondes à vitesse 8

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>