

SAUCE CATALANE (Thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Fany 21 de l'[Espace Recettes](#)

Ingrédients :

- 1 oignon
- 1 c à c de pâte d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 250 g de poivrons (rouge et vert)
- 390 g de tomates pelées coupées en dés
- 2 c à s de concentré de tomate
- 100 g de vin blanc
- 1 c à c rase de maïzena
- sel, poivre
- thym

Préparation :

- couper les tomates et les poivrons en dés
- mettre dans le bol, l'oignon et l'ail
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter l'huile d'olive puis faire revenir 3 minutes à 100°C à vitesse 2
- puis ajouter les poivrons,
- cuire 3 minutes à 100°C à vitesse 2
- ajouter les tomates et le concentré de tomate, le vin, la maïzena, sel poivre, thym
- cuire 20 minutes à 100°C à vitesse 1
- cette sauce est parfaite pour accompagner du poisson

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>