

# 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>