

---

## Sauce aux tomates séchées pour la lasagne *pura vida*

ACCOMPAGNEMENTS

**Préparation :** 25 minutes

**Cuisson :** –

**Rendement :** 775 g ou 2 <sup>3</sup>/<sub>4</sub> tasses

| Ingrédients                  | Quantité |  | Méthode  |
|------------------------------|----------|--|--|
|                              | Métrique | Impérial                               |  |
| Tomates moyennes             | 450 g    | 3                                      | Au mélangeur, réduire les tomates en purée.<br>Ajouter les tomates séchées et les raisins sultana. Les laisser tremper dans la préparation au moins 10 minutes.  |
| Tomates séchées              | 125 g    | 1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> tasse    |  |
| Raisins sultana secs         | 15 ml    | 1 c. à soupe                           |  |
| Carotte coupée grossièrement | 60 g     | <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tasse      | Broyer le mélange et ajouter le reste des ingrédients, à l'exception du persil et du basilic frais.  |
| Oignon coupé grossièrement   | 60 g     | <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tasse      |  |
| Gousse d'ail                 | 1        | 1                                      |  |
| Huile d'olive                | 7,5 ml   | <sup>1</sup> / <sub>2</sub> c. à soupe |  |
| Piments rouges broyés        | 2,5 ml   | <sup>1</sup> / <sub>2</sub> c. à thé   |  |
| Origan sec                   | 2,5 ml   | <sup>1</sup> / <sub>2</sub> c. à thé   | Réduire le tout en une sauce qui contiendra de petits morceaux de légumes.<br>Ajouter les herbes fraîches et broyer 5 secondes afin de les incorporer grossièrement à la sauce.<br>Se conserve 10 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique. |
| Graines de céleri            | 2,5 ml   | <sup>1</sup> / <sub>2</sub> c. à thé   |  |
| Persil frais                 | 30 ml    | 2 c. à soupe                           |  |
| Basilic frais                | 30 ml    | 2 c. à soupe                           |  |