

Sauce aux tomates séchées

ACCOMPAGNEMENTS

Préparation : 25 minutes

Cuisson : n/a

Rendement : 775 g ou 2 3/4 tasses

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
3 tomates moyennes	450 g		Au mélangeur, réduire les tomates en purée.
Tomates séchées	125 g	¼ tasse	Ajouter les tomates séchées et les raisins de sultana. Les laisser tremper dans la préparation au moins 10 minutes.
Raisins sultana secs	15 ml	1 c. à soupe	Broyer le mélange et ajouter le reste des ingrédients, à l'exception du persil et du basilic frais.
Carotte coupée grossièrement	60 g	½ tasse	Réduire le tout en une sauce qui contiendra de petits morceaux de légumes.
Oignon coupé grossièrement	60 g	½ tasse	Ajouter les herbes fraîches et broyer 5 secondes afin de les incorporer grossièrement à la sauce.
1 gousse d'ail			
Huile d'olive	7,5 ml	½ c. à soupe	
Piments rouges broyés	2,5 ml	½ c. à thé	
Origan sec	2,5 ml	½ c. à thé	
Graines de céleri	2,5 ml	½ c. à thé	
Persil frais	30 ml	2 c. à soupe	Note : se conserve 10 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique
Basilic frais	30 ml	2 c. à soupe	