
Sauce aux tomates séchées pour la lasagne *pura vida*

ACCOMPAGNEMENTS

Préparation : 25 minutes

Cuisson : –

Rendement : 775 g ou 2 ³/₄ tasses

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