



Sauce marinara maison facile à faire

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40-45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- ¼ tasse d'huile d'olive
- 1 petit oignon jaune, haché finement
- 1 grosse gousse d'ail, hachée finement
- 1 c. table de pâte de tomate
- 1/4 tasse de vin blanc
- 1 conserve de tomate entière de qualité
- 1/8 tasse de persil frais, ciselé
- 1 feuille de Laurier
- 1 c thé d'origan séché
- 1 c. thé de basilic séché
- 1/2 c. thé de sel
- Poivre au goût

Préparation

1. Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen vif.
2. Ajouter l'oignon et le faire cuire 3-5 minutes. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
3. Ajouter la pâte de tomate et la laisser cuire 1 minute.
4. Déglacer au vin blanc et laisser réduire le vin jusqu'à ce qu'il soit complètement évaporé.
5. Ajouter les tomates. À l'aide d'un pilon ou d'une fourchette, écraser les tomates pour les réduire en purée semi-lisse.
6. Ajouter les épices et bien brasser. Saler et poivrer.

7. Porter à ébullition et réduire à feu doux. Laisser mijoter 25-30 minutes ou jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.
8. Servir sur des pâtes ou en accompagnement .