



Sauce à pizza aux tomates fraîches

[PIZZAS](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 750 ML

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 22 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 c. table d'huile d'olive
- 6 tomates italiennes, épépinées et coupées en cubes
- 2 oignons jaunes, hachés finement
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé d'origan séché
- 1 c. à thé de basilic séché
- 1 c. à thé de sel
- Poivre au goût
- Une pincée de piment de cayenne en flocons
- 12 feuilles de basilic frais, ciselées
- Optionnel : un piment fort coupé, graines retirées et coupé en petits dés si vous aimez votre sauce relevée

Préparation

1. Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen vif. Ajouter l'oignon et faire revenir pendant 3 minutes. Ajouter l'ail et cuire 1 minute. Ne pas faire brunir l'ail et l'oignon. Baisser le feu au besoin.
2. Ajouter les tomates, le sucre, l'origan, le basilic, le sel, le poivre, les piments de cayenne, le

basilic et le piment (si désiré).

3. Cuire pendant 17-18 minutes à feu moyen. Brasser de temps en temps.
4. Vous pouvez passer le pied mélangeur un peu si vous voulez une sauce plus lisse. Personnellement, je laisse un peu de texture.
5. Laisser refroidir avant de l'utiliser. La sauce se conserve quelques jours au réfrigérateur. Congeler au besoin. Personnellement, je congèle dans des bacs à glaçon d'une capacité de 2 c. table. C'est la quantité que j'utilise pour une pizza individuelle. Une fois congelée, transférer dans un sac de congélation.