

Sauce tomate aux Épices de Marie Michèle #FoodiesQC

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [MIJOTEUSE](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 3

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Environ 3 livres tomates italiennes (pensez à enlever le cap pour vous faire de bons sandwiches!)
- 2 oignons coupés en deux
- 3-4 gousses d'ail entières
- Plein de feuilles de basilic
- Une bonne cuillère à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1 c. à soupe de sucre (ça aide à couper l'acidité des tomates)
- 2 bonne cuillères à table d'épice du Mélange à jardin Marie Michèle

(Ingrédients pour pour 3 litres de Sauce)

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse. Pas besoin de hacher les légumes.
2. Laisser mijoter à basse température 6 à 8 h.
3. Passer le mélange au mélangeur et bien broyer les tomates avec un pied mélangeur.