

Temps de cuisson : 6 à 8 heures

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 3 litres de sauce



Sauce tomate aux épices de Marie Michèle

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

Marche à suivre :

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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/09/sauce-tomate-aux-epices-de-marie.html>