



Sauce à pizza

Ingrédients

- 12 tasses de tomates
- 1 c. table de pâte de tomate
- 120 ml jus citron
- 1 c. thé d'origan et de basilic
- 1 c. thé poudre ail
- sel et poivre

Marche à suivre :

1. Stériliser vos pots en les plongeant dans une marmite d'eau. S'assurer qu'ils sont bien couverts d'eau! Faire mijoter quelques minutes. Mettre les couvercles de scellage dans l'eau chaude et non dans l'eau bouillante pour les stériliser. Garder le tout au chaud jusqu'au moment de les remplir.
2. Nettoyer vos tomates et les faire cuire dans l'eau bouillante 10 minutes.
3. Les passer au presse-purée pour retirer les pépins et la peau.
4. Mélanger tous les ingrédients et faire bouillir la sauce jusqu'à ce qu'elle réduise de moitié. Remplir les pots stérilisés et encore chauds jusqu'à 1/2 pouce du bord de chaque pot.
5. Avec un linge propre, nettoyer les rebords de vos pots.
6. Mettre les couvercles et bagues stérilisés sur vos pots . Ne pas trop serrer.
7. Plonger vos pots dans l'eau bouillante en prenant soin de les garder bien droit et les faire bouillir 35 minutes(donne environ 10 pots de 250 ml) .
8. Laisser reposer dans un endroit sec, à l'abri des courants d'air.
9. Vérifier s'ils sont bien scellés sinon les consommer rapidement.