

Sauce crémeuse aux tomates séchées, poireaux et ail confit



Ingédients :

- 1 poireau (émincé finement)
- 1 tasse de tomates séchées (hachées grossièrement)
- 8 à 10 gousses d'ail confit
- $\frac{1}{4}$ tasse de vin blanc
- 400 ml de crème à cuisson 35 %
- Quelques feuilles de basilic frais (ou au goût)
- Q.S. d'huile d'olive



Préparation :

1. Faire revenir les poireaux

Dans une poêle, faire tomber les poireaux dans un filet d'huile chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres, sans les colorer.

2. Ajouter les tomates séchées

Incorporer les tomates séchées et bien mélanger pour enrober les poireaux.

3. Ajouter l'ail confit

Ajouter les gousses d'ail confit et faire revenir doucement pour libérer les arômes.

4. Déglacer au vin blanc

Verser le vin blanc et laisser réduire presque à sec.

5. Ajouter la crème et le basilic

Ajouter la crème et les feuilles de basilic frais ciselées. Laisser mijoter quelques minutes à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaisse légèrement.



Conseil du chef :

Parfaite avec des pâtes longues (tagliatelles, linguines), cette sauce peut aussi accompagner un poisson grillé ou du poulet rôti. Pour une version végétalienne, remplace la crème par une crème de soya ou d'avoine.