

Sauce tomate de base

(Donne 8 portions)

Ingrédients

- 2 boîtes de 796 ml (28 oz) de tomates italiennes entières
 - 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
 - 2 oignons moyens ciselés
 - 3 gousses d'ail hachées
 - 45 ml (3 c. à table) de pâte de tomate
 - 2 petites feuilles de laurier
 - 1 branche d'origan ou 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'origan séché
 - Q.s. Sel et poivre
 - 15 ml (1 c. à table) de sucre
 - 30 ml (2 c. à table) de basilic frais ciselé
-

Préparation

1. **Préparer les tomates** : Verser les 2 boîtes de tomates avec leur jus dans un cul de poule, les écraser grossièrement avec les mains ou un pilon à pommes de terre. Réserver.
2. **Faire revenir les aromates** : Dans un grand faitout, chauffer l'huile d'olive. Incorporer les oignons et l'ail. Cuire à feu doux sans coloration.
3. **Ajouter les tomates et les herbes** : Ajouter les tomates réservées, la pâte de tomate, les feuilles de laurier et la branche d'origan. Bien mélanger.
4. **Cuire à découvert** : Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter 30 à 40 minutes à découvert.
5. **Retirer les herbes** : En fin de cuisson, retirer les feuilles de laurier et la branche d'origan (si utilisées).
6. **Mixer la sauce** : Hors du feu, réduire en purée à l'aide d'un pied mélangeur (attention aux éclaboussures).
7. **Assaisonner** : Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le sucre pour équilibrer l'acidité, puis incorporer le basilic ciselé.

Truc de chef

Si la quantité de sauce à broyer ne suffit pas à immerger le pied mélangeur, inclinez la casserole ou utilisez un contenant plus petit.

Notes

Cette sauce sert de base à de nombreuses préparations culinaires (pizza, poulet parmigiana, sauce rosée, etc.) ou peut être servie telle quelle sur des pâtes avec du parmesan.