

Sauce tomates express light



Sauce tomates express light

Avec cette recette c'est du rapide, c'est allégé (pas de matières grasses) mais du goût avec de l'ail et du basilic.

Cette sauce tomate express accompagnera vos pâtes, poissons et viandes.

Ingédients pour 2 personnes

1 petite boîte de tomates pelées entières.

2 cuillères à café d'herbe de Provence

2 gousses d'ail

Quelques feuilles de basilic

Sel

Poivre

Préparation

Hachez vos gousses d'ail et le basilic.

Versez dans un faitout la boîte de tomates pelées.

Ajoutez l'ail haché et les herbes de Provence.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Faites réduire à feu doux pendant environ 10 mn.

Arrêtez la cuisson et ajoutez le basilic.

Passez toute la préparation au mixeur.

Servez votre sauce tomates express avec des pâtes, du riz, ou du poisson ou de la viande