

Sauce tomate au basilic

Pour agrémenter vos riz et pâtes, voici une délicieuse recette de sauce tomate home-made parfumée au basilic.

environ 1 litre    difficile  up to 40 Min.

**Ingrédients:****Matériel:**

1 faitout ou 1 marmitte

Ingrédients:

700 gr. de tomates
1 bouquet de basilic
100 ml de vinaigre de vin
100 ml de vin rouge
curry en poudre
paprika doux en poudre
1 gr. de sel
1 c. à c. de baies de poivre vert
250 gr. de Sucre gélifiant Fruttina
Extra 2:1 Dr.Oetker

- 1 Lavez les tomates. Portez une casserole d'eau à ébullition. Pratiquez une entaille dans la peau, puis pochez les tomates quelques secondes dans l'eau bouillante. Passez les tomates dans l'eau froide, puis retirez la peau.
- 2 Coupez-les en deux, retirez les grains et les pédoncules. Coupez les tomates en dés.
- 3 Lavez le basilic, séchez-le dans du papier absorbant puis ciselez-le.
- 4 Dans un faitout, placez les dés de tomates, le basilic, le vinaigre, le vin rouge, les épices, le sel et le poivre et le sucre gélifiant. Portez la préparation à ébullition, puis maintenez-la env. 10 min. en remuant constamment.
- 5 Remplissez immédiatement les pots préalablement ébouillantés à ras bords. Fermez puis retournez les pots et laissez reposer env. 5 min.

Conseils

- La sauce se conserve 1 semaine au frais.