

# Sauce tomate maison



Très facile - 3 pots- Prép : 20 min  
Cuisson : 2h env.



2 kg de tomates fraîches, pelées et épépinées

2 carottes

¼ tasse d'huile d'olive

2 oignons, coupés en dés

2 gousses d'ail hachées

1 bouquet de feuilles de basilic

1 bouquet garni 2 feuilles de persil frais

1 cuil. à soupe de miel

Sel, poivre

Pelez et épépiner vos tomates, pour cela tailler un petit «x» sur le haut de la tomate et laisser tremper dans l'eau bouillante pendant 10 secondes, la peau se détachera facilement.

Mixer vos tomates au blender. Faire revenir dans l'huile d'olive, les carottes râpées, les oignons en dés, et l'ail pendant 6-8 minutes à feu moyen. Les oignons doivent être semi-transparents. Ajouter les tomates, les herbes, et le sel. Laisser mijoter votre sauce à feu doux pendant 2-3 h, ou jusqu'à ce qu'elle devienne foncée.

Après avoir terminé la cuisson de votre sauce, retirer les brins d'herbes aromatiques et la carotte.

Versez la sauce tomate dans des pots ébouillantés. Les remplir à ras bord puis retournez les de suite.

Laissez-les retournés jusqu'au lendemain. Vous aurez ainsi des pots stérilisés.