

Sauce tomate

une sauce tomate simple servant de base aux recettes qui utilisent du safran.
Chacun l'adapte à ses goûts et selon les recettes.

soit simplement des tomates, dont on a enlevé la peau ou non, si les morceaux de
peau ne gênent pas.

une cuisson longue, sans que ça accroche, avec du sel et un peu de poivre.
et c'est tout. Éventuellement un sucre ou une carotte coupée en fine rondelles.

Monder (peler) une tomate : faire une croix juste dans la peau au cul de la tomate.
La plonger dans l'eau bouillante pendant 50 secondes, puis dans l'eau glacée, la
peau se décolle toute seule.

Soit **une sauce plus élaboré** pour les plats de poissons et/ou de crustacés, ou une
bolognaise

faire revenir beaucoup d'oignons et d'échalottes dans une casserole, en début de
coloration ajouter de l'ail (+/- selon le goût) poursuivre 2 min.

ajouté les tomates, mondés ou non, ou une boîte de tomates épluchées, hors saison
ou pour ceux qui sont pressés..

Ne pas hésiter à ajouter du double concentré de tomate, ça "sucre" et colore bien.

salé, poivré. Eventuellement ajouter un sucre, ou une cuillère à café bombé de
sucre roux, ou une carotte épluchée et coupé en fines rondelles.
laisser cuire longuement, à feu très doux, à peine à frémissement.

Fait en quantité, on peut en conserver en pot stérilisé, ou au congélateur.

pour ceux qui aime du lisse, passer au mixer puis au chinois.
sinon on laisse tel quel.