



Super facile  
 15 mn de préparation  
 1h00 de cuisson  
 Bon marché  
 Sans gluten  
 Veggie  
 Vegan

Ingrédients pour 6 pers. :

6 à 7 tomates bien mûres  
 (environ 1,2 kg)  
 3 c. à soupe d'huile d'olive  
 3 branches de basilic  
 2 branches de menthe  
 Sel  
 Poivre du moulin

### Variantes :

Vous pouvez supprimer la menthe si vous n'aimez pas.  
 Vous pouvez rajouter 1 à 2 gousses d'ail et 1 oignon émincés que vous ferez revenir quelques minutes à la poêle, avant de rajouter les tomates.  
 Vous pouvez mettre une c. à café de sucre en poudre si vos tomates n'ont pas beaucoup de goût.  
 Vous pouvez rajouter quelques branches de thym et enfin, une c. à soupe d'un bon [vinaigre balsamique](#).  
 Hors saison, utilisez des tomates pelées en conserve (la marque Mutti est très bien par exemple).

1. Pelez les tomates en les plongeant 30 secondes dans de l'eau bouillante ou en utilisant un [éplucheur à tomate](#).
2. Pressez doucement sur les tomates pour faire sortir un peu de jus et de pépins. Enlevez les pédoncules et coupez les tomates en gros dés (+/- 2 cm).
3. Faites chauffer une poêle à feu vif. Mettez les dés de tomates. Quand la sauce commence à bouillir, baissez sur feu doux et laissez mijoter tranquillement à découvert, pendant environ 1h00, jusqu'à ce qu'elle ait réduit.
4. Ciselez le basilic et la menthe et rajoutez-les à la sauce quand elle est bien épaisse. Remuez. Vous pouvez alors salez, poivez et ajoutez l'huile d'olive (plus ou moins, selon vos goûts). Remuez et servez. Cette sauce tomate maison se conserve plusieurs jours au réfrigérateur ou se congèle très bien.



Attention de bien cuire les tomates : faites-les cuire longtemps et sans couvercle pour que la sauce épaississe et réduise.  
 Les grecs râpent les tomates. À vous de voir ce que vous préférez, pour ma part je préfère enlever leur peau avant de les cuire et les couper en gros dés.  
 Choisissez bien vos tomates. Elles doivent être bien mûres (ne les prenez pas dures !), lisses, brillantes et sans taches. Sentez-les : si elles ne sentent rien, passez votre chemin !  
 Doublez les quantités de cette recette et faites congeler le reste de sauce. Vous aurez une bonne sauce tomate maison fraîche quand ce ne sera plus la saison.

