

Sauce tomates pour quocchis ou autres

- Il faudra acheter 2 belles côtes de porc dans l'échine (avec l'os.)
- 1 Boîte de chair de tomates avec pulpe. (400gr.)
(les marques italiennes sont extra)
 - 1 C. à Soupe bien pleine de concentré de tomates
 - 2 oignons moyens, (4 cm ou 5 environ de diamètre)
 - 3 grosses gousses d'ail, (on enlève les germes.)

Je me sers de la cocotte minute. ~~Arachide~~
dans un bon fonds d'huile ~~à~~ feu vif, je commence à faire dorer le porc, ~~sur les 2 faces.~~ ~~Je retire la viande.~~
puis je baisse le feu, très très doux.
là, j'y mets les oignons qui ont été coupés au préalable, très fins, au couteau. Quand ça commence à sentir bon, sans les faire dorer, j'y ajoute l'ail coupé aussi le plus fin possible.
En même temps, j'y mets la cuillerie de concentré de tomates avec 1 morceau de sucre, que j'écrase un peu avec la C. en bois, en tournant sans arrêt pour ne pas que ça colle au fond.
Peut-être faut-il environ 2 minutes.

A ce moment, vous verserez dans la cocotte la boîte de chair et pulpe de tomates. + 1 cm d'eau au fond de la boîte sera suffisant comme volume d'eau à rajouter. Sel. poivre. 1 pointe de laurier très peu de thym, 1 branche de Basilic + la viande.
On ferme la cocotte. Quand elle est en pression, toujours à feu doux, si non elle brûlerai au fond ce serait dommage.

Vous compterez 10 minutes. Arrêtez le feu. Laissez tomber la pression seule. Voilà c'est prêt.
Si vous voyez qu'elle n'est pas assez épaisse alors, à grand feu, sans couvercle et sous surveillance, en tournant avec la C. en bois faites réduire un petit peu.

Tournez 2 pages plus loin →

il y a une autre façon de faire une bonne sauce tomates. sans viande avec Basilic.

- C'est la sauce que je vous faisais dans des bocaux (à bouchon vert) et que Sylvié venait chercher ~~à~~ aux vacances de Pâques en m. temps que mes petits Chéris.

Aujourd'hui, le 14 Avril 2001. Marie

le 14 avril 2001.

Autre façon de faire une sauce pour gnocchis ou
spaghettis.

Il vous faudra

- 2 - pots en verre Chair de Tomates Casino
- 1 - Boîte chair de tomates de Provence 200 gr (Monoprix)
- 2 - oignons secs de 5 à 6 cm de diamètre environ
- 5 - gousses d'ail et 1 grosse échalote ou 2 petites
- sel - poivre. 1 morceau de sucre n°4. thym + 1 feuille
de laurier cassée en 2 ou 3. 2 grosses branches de
Basilic.

On commence comme suit :

Dans une cocotte en fonte et à feu doux, on met au fond en parts égales huile d'olive et huile d'arachide, de façon à ce qu'il y ait environ 2 à 3 mm de hauteur en matières grasses. Les oignons, l'échalote, pelés, lavés, séchés dans un papier cuisine, seront coupés en petits morceaux mais pas hachés !

Les mettre dans l'huile tiède, pour qu'ils ne colorent pas tout de suite. Avec une c. en bois, tourner souvent et attendre que les oignons soient transparents et commencent à légèrement dorer autour des morceaux.

A ce moment, on rajoutera les gousses d'ail, pelées, lavées et dégermées, ensuite coupées en gros morceaux.

Attendre juste une minute en tournant toujours avec 1 cuillère en bois, ceci pour ne pas faire roussir l'ail qui donnerait un goût amer ensuite.

Ceci étant prêt, Rajoutez tout de suite les 2 bocaux de chair de ~~tom~~ tomates ainsi que 3/4 d'1 seul bocal d'eau froide, tournez pour bien mélanger. sauce

Quand votre sauce commencera à bouillir, Rajoutez la boîte de Tomates Chair de Provence de 200 gr en un temps :

Sel - poivre du Moulin - 1 branche (petite) thym
1 feuille de laurier coupée en 2. 1 morceau de sucre
et les branches de basilic, bien lavées et entières.

Attendre à nouveau le départ de l'ébullition, Couvrir la cocotte et faire cuire environ 1h à partir de ce moment là, toujours à feu doux. Surtout, il faudra tourner de temps en temps, car la sauce étant épaisse, elle brûlerait au fond.

Au bout d'1 heure, si c'est trop liquide, enlever le couvercle et continuer la cuisson 1/2 d'heure environ. Après, il faudra la passer toute bouillonnante au

moulin à légumes, en grattant bien le dessous
de la grille du moulin, car, il y aura là,
la crème d'oignons et d'ail.

Poïlā, la sauce est prête, et si on la met
dans des bocaux en verre à couvercle vissés,
après les avoir lavés - rincés, et passés à
l'eau bouillante, vous la conserverez sans
problèmes au frigo pendant 1 semaine.
Si vous suivez bien le planning de
cette préparation, vous ne pourrez pas la
rater.

Alors Bon appétit et Bisous
Mamie