

Sauce tomate spéciale pizza



Pour : 40 cl de sauce

Ingrédients pour Sauce tomate spéciale pizza :

- 800 g de tomates entières pelées (en conserve)
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive
- sel
- origan séché
- piment d'Espelette
- sucre

Phases techniques de la recette :



1 Pour réaliser cette recette de sauce tomate spéciale pizza, commencer par préparer tous les ingrédients.

2 Faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile dans un faitout.

3 Pendant ce temps, *émincer* finement la gousse d'ail.

4 Faire rissoler cet ail quelques minutes dans l'huile d'olive chaude en évitant qu'il brunisse.



5 Pendant ce temps, égoutter les tomates de la boîte de conserve, comptez 800 g de tomates, poids net égoutté), et les hacher grossièrement au couteau éminceur.

6 Ajouter la tomate fraîchement concassée dans le faitout.

7 Ajouter un peu d'origan, sel, piment d'espelette...

8 ...et une pincée de sucre.



9 Laisser mijoter à feu doux une vingtaine de minutes de manière à faire évaporer la plus grande partie du liquide. La sauce doit avoir une consistance épaisse.

10 Mixer la sauce au mixeur plongeant de manière à obtenir une sauce fine et homogène.