

Sauce western

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 46 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

450 g de tomates

1 oignon

1 citron

1 bouquet garni

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de sucre

2 cuillères à soupe de Tabasco

Paprika

Sel

Poivre du moulin

Ébouillantez, pelez et épépinez les tomates puis concassez-les. Pelez et hachez l'oignon. Dans une casserole, chauffez l'huile. Faites-y revenir l'oignon pendant 6 minutes. Ajoutez les tomates, le bouquet garni, du sel et du poivre. Laissez mijoter pendant 25 minutes.

Pressez le jus du citron et mélangez-le avec le Tabasco, du paprika, le sucre, du sel et du poivre. Mélangez et versez dans la sauce tomate ainsi qu'un verre d'eau. Laissez cuire pendant encore 15 minutes et retirez le bouquet garni. (source Notrefamille.com)

