

Sauce froide piquante à la tomate



🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 30m

Une sauce tomate piquante et fraîche, parfaite pour accompagner des plats italiens ou méditerranéens.

Italie

INGRÉDIENTS

☐ oignon doux, <i>petit, en quartiers</i>	1	☐ piments marinés, <i>facultatif, grossièrement haché</i>	1 càc
☐ ail, <i>emincé</i>	1 gousse	☐ tomates cerises, <i>concassée</i>	10
☐ persil plat, <i>grossièrement haché</i>	1 bouquet	☐ sel	1 pinch
☐ citron jaune, <i>zeste et jus</i>	1	☐ poivre	
☐ thym	1 càc	☐ huile d'olive	80 ml
☐ tomates séchées, <i>grossièrement coupées</i>	4		

PRÉPARATION

1. Dans une *mixeur*, ajouter l'*oignon doux*, l'*ail*, le *persil plat*, le *citron jaune*, du *thym*, des *tomates séchées* et des *piments marinés*. Mixer par impulsions pour obtenir une texture homogène mais pas une soupe.
2. Ajouter les *tomates cerises*, du *sel*, du *poivre* et de l'*huile d'olive*,
3. Mélanger pour obtenir une texture onctueuse. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.