

SAUCE TOMATE GORGÉE DE SOLEIL

Pour 4 personnes

Sauce et cuisson:

- 4 à 6 tomates (selon le calibre) pelées, épépinées et coupées en quartiers
- 20 feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail coupée en deux
- 1 cuillère à café de concentré de tomate
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de vinaigre de framboise
- 1 cuillère à soupe de pecorino râpé

Accompagnements:

- 5 à 6 feuilles de basilic
- 2 cuillères à soupe de pecorino râpé
- 400 g de spaghettis cuits dans une eau salée



Versez l'huile d'olive dans le Maho Nabé, ajoutez l'ail, le concentré de tomate, le sucre, le basilic et le vinaigre de framboise.

Faites-les cuire à feu moyen pendant 2 à 3 minutes, puis ajoutez les tomates à feu doux à couvert. Remuez de temps à autre.

Laissez mijoter 10 minutes, retirez du feu et placez le Maho Nabé sur son socle en bois.

Laissez la cuisson se terminer pendant 5 minutes.

Dressez les spaghettis dans des assiettes, déposez la sauce tomate encore chaude et ajoutez des feuilles de basilic et du parmesan.