

metro



Sauce à pizza

Évaluer cette recette  8 Votes

4 | **0:15** | **0:15** | **1:00**
 PORTIONS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

440 ml Tomates broyées en conserve
(1 3/4 tasse)

1 Gousse d'ail, hachée

5 ml Graines de fenouil
(1 c. à thé)

20 ml Thym haché
(4 c. à thé)

20 ml Basilic frais haché
(4 c. à thé)

20 ml Origan frais haché
(4 c. à thé)

1 Pincée de sucre

Préparation

Mélanger ensemble tous les ingrédients; laisser reposer au moins 30 minutes.

Ajouter à la sauce un des trois mélanges suivants :

1) 125 ml (1/2 tasse) olives noires dénoyautées, hachées finement

30 ml (2 c. à s.) pâte d'anchois

2) 8 tomates séchées dans l'huile, épongées, hachées

1/2 citron, jus et zeste haché finement

3) 1 piment fort, haché finement

1/2 poivron rouge pelé, haché finement

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
