

zeste

Sauce rosée au yogourt grec

par ZESTE

Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **55 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **40 min**



Préparation

1. Dans une casserole, attendre l'ail dans l'huile d'olive, environ 3 minutes.
2. Ajouter la pâte de tomates et mélanger. Ajouter les tomates (avec le jus de boîte), l'origan, le thym, le basilic, le sel et le poivre.
3. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen-doux environ 30 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, retirer du feu. Lorsque la sauce ne bouillonne plus, incorporer le yogourt et bien mélanger. Servir sur les pâtes de votre choix et du parmesan.

PUBLICITÉ

Ingrédients

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

2 gousses d'ail hachées finement

65 ml (1/4 tasse) de pâte de tomate

2 boîtes de 796 ml de tomates en dés

5 ml (1 c. à thé) origan séché

5 ml (1 c. à thé) de thym séché

3 ml (1/2 c. à thé) de basilic séché

Sel et poivre au goût

250 ml (1 tasse) de yogourt grec nature 2 %

PUBLICITÉ

Nutrition

- Sans sésame
- Sans moutarde
- Sans gluten
- Sans fruits de mer
- Sans arachides
- Sans noix
- Sans oeuf
- Sans poisson
- Sans soya
- Sans sucre ajouté