

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
**<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>**

## **Ma sauce tomate au Thermomix**

Indispensable pour de bonnes lasagnes au four, un gratin de courgettes, des cannellonis faits maison ou des pâtes tout simplement...



C'est tellement simple à faire dans le Thermomix...et c'est tellement meilleur que les sauces "toutes faites" du commerce qui sont trop grasses... que vous ne ferez plus que celle-ci ! Foi d'Ottoki...

Vous obtiendrez environ 700 à 800 g de sauce, selon la grosseur des tomates.

1 oignon haché  
3 gousses d'ail hachées  
1/2 gobelet d'huile d'olive

**Cuire 5 min 80° VIT 2.**

Ajouter 2 boîtes de tomates pelées ou 9 à 10 tomates pelées.  
1 cc de sucre  
1 pincée de sel, poivre  
herbes de Provence et/ou basilic  
1 boîte de concentré de tomates ou 70 g.

**Cuire de nouveau 4 min à 85°** afin que l'oignon soit bien fondant et cuit.

*Simple et rapide. On peut bien sûr faire des modifications en fonction de ses goûts.*