*Beurres et Sauces*

# Sauce escabèche

| 30 min | 20 min | 10 min | 0 | 242 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

- 1 **Oignon(s)**
- 6 **Gousse(s) d'ail**
- 10 cl **Huile d'olive**
- 1 verre(s) **Vinaigre de cidre**
- 3 c. à soupe **Tomate(s) concassée(s)**
- 3 c. à soupe **Eau**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

**Étape 1**

## Préparation de la sauce escabèche

1. Eplucher et hacher l'oignon.
2. Eplucher et hacher l'ail.
3. Verser un peu d'huile dans une casserole.
4. Faire chauffer et ajouter les oignons.
5. Ajouter l'ail dès que l'oignon commence à colorer.
6. Faire chauffer à feu vif, puis ajouter le vinaigre et l'eau.
7. Saler et poivrer.
8. Laisser le mélange réduire de moitié, puis ajouter les tomates concassées.
9. Chauffer à feu doux pendant 10 minutes environ.
10. Servir chaud ou réserver à froid.