



Beurres et Sauces

Sauce tomate



2h25 **25 min** **2h** **0** **213**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce tomate

1.5 kg **Tomate(s)**
2 **Oignon(s)**
3 **Gousse(s) d'ail**
50 cl **Eau**
1 **Carotte(s)**
1 feuille(s) **Laurier**
1 tige(s) **Persil plat**
1 branche(s) **Thym**
100 g **Lardon(s)**
1 **Farine**
150 g **Concentré de
tomate**
1 **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la sauce tomate

- 1 Rincer la carotte et l'oignon. Éplucher la carotte avec un économe et l'oignon avec un couteau d'office.
- 2 Éplucher la gousse d'ail avec un couteau d'office et la couper en deux pour retirer le germe.
- 3 Couper la carotte en deux. Tailler la carotte en tranches d'un ou deux millimètres puis en bâtonnets avec un couteau d'office.
- 4 Émincer les bâtonnets en brunoise avec un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 5 Découper l'oignon et le tailler en morceaux de la même taille que ceux de la carotte. Réserver dans un saladier.
- 6 Ôter le pédoncule des tomates préalablement lavées avec un couteau d'office.
- 7 Couper les tomates en deux puis en morceaux. Réserver dans un saladier.
- 8 Ficeler les feuilles de persil et le thym en les enfermant dans la feuille de laurier pour confectionner un bouquet garni.
- 9 Préchauffer le four en chaleur tournante à 160°C (Th.5).
- 10 Veiller à utiliser un récipient de taille adaptée pour

réaliser la sauce tomate. Le récipient doit pouvoir rentrer dans un four.

- 11** Faire revenir les lardons avec une cuillère en bois sans matière grasse sur feu vif dans une sauteuse.
- 12** Lorsque les lardons sont dorés, les débarrasser dans un bol et remettre la sauteuse sur le feu.
- 13** Mettre le beurre dans la sauteuse ; lorsqu'il devient mousseux, rajouter les carottes et les oignons.
- 14** Ajouter les lardons et faire suer les légumes sans coloration.
- 15** Lorsque les légumes deviennent translucides, saupoudrer la farine. Laisser cuire quelques minutes pour lier les ingrédients.
- 16** Incorporer le concentré de tomate et bien mélanger.
- 17** Ajouter l'eau pour détendre la préparation et mélanger avec un fouet.
- 18** Ajouter les dés de tomate, l'ail et le bouquet garni.
- 19** Porter à ébullition, couvrir et enfourner pendant 2 heures.
- 20** Après ce temps, sortir la sauteuse du four.
- 21** La sauce doit avoir bien réduit, être onctueuse et bien nappante.
- 22** Placer un chinois au-dessus d'un saladier et verser la sauce dedans à l'aide d'une louche.
- 23** Presser la garniture dans le chinois à l'aide d'une louche afin d'en extraire toutes les saveurs.
- 24** Assaisonner de sel et de poivre et mélanger avec un fouet.
- 25** Ajouter une pincée de sucre si la sauce est trop acide.
- 26** Verser la sauce dans un bol de dressage.