

Helloresto

Sauce Provençale



Préparation pour 4 personnes Sauce Provençale

8 tomates

1 poivron vert

1 poivron jaune ou rouge

4 gousses d'ail

1 oignon

1 feuille de laurier

Sel et poivre

Herbes de Provence

Sauce Provençale

Laver et émonder les tomate.

Épépiner les poivrons

Émincer les oignons

Faire tout revenir dans une casserole et cuire à feu vif pendant 10 minutes.

Puis faire mijoter 20 minutes.

Conseil du chef : Accommoder cette sauce provençale avec des grillades, saucisses au barbecue.