

# Sauce arrabbiata (tomates relevées)



**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min



1 gousse d'ail



1 échalote



1 oignon



1 càs H. d'olive



½ poivron rouge



1 V. de blanc sec



1 boîte tomates  
concassées



1 càs basilic



1 càc piment de  
Cayenne maison



Poivre et sel

## Préparation (Pour 1 pot de ½ l)

1. Couper le poivron en fines lamelles. Réserver.
2. Peler et émincer l'ail, l'échalote et l'oignon.
3. Les faire revenir dans une sauteuse huilée.
4. Ajouter le poivron, cuire 3 minutes.
5. Mettre ensuite le vin blanc et cuire quelques minutes.
6. Couper les tomates pelées et les ajouter dans la casserole
7. Ajouter le basilic et 1 à 2 càc de piments de cayenne.
8. Ajouter le sel et le poivre, remuer et couvrir.
9. Cuire pendant 5 à 10 minutes.
10. Laisser refroidir puis goûter sa teneur en piment. Rectifier suivant votre goût et re-chauffer.

Utilisation : Pizzas, spaghettis... Cette sauce, relevée suivant votre goût, est agréable.

Note : Contrairement au tabasco que j'ai goûté en Louisiane, celui vendu en Europe a trop de vinaigre. Je préfère mon piment de Cayenne à l'huile d'olive ou en pâte, fait maison.

Conseil : Si vous en faites une grande casserole, la mettre dans des pots stérilisés pendant qu'elle est bien chaude, bien fermer, puis les retourner pour qu'ils refroidissent une nuit.

\* \* \* 2 mars 2020 \* \* \*