Sauce vierge

sauce mag 19 été

Imprimer

Commenter

Préparation: **5 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 200 g de tomates
- 50 g d’échalote
- 200 g de courgettes
- 50 g de tomates cerises
- QS d’huile d’olive vierge extra
- ½ botte de basilic
- Sel, poivre

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Prélevez délicatement la chair des tomates et taillez-la en brunoise.
3. Coupez les tomates cerises en 4.
4. Coupez les courgettes en petite brunoise puis ciselez les échalotes.
5. Hachez grossièrement le basilic.
6. Déposez le tout dans un compartiment du Trio Grand Chef ou de la soupière céramique du Vitaliseur avec un à deux tours de poivre du moulin et 1 pincée de sel.
7. Couvrez d'huile d'olive et placez sur le tamis du Vitaliseur pour 30 minutes de cuisson.

Une sauce issue du magazine spécial sauces #19 (mars avril 2019).
Astuce du chef Arnaud Tabarec : Servez avec un poisson de roche type rouget ou daurade méditerranéenne, ou bien en condiment avec une pomme de terre vapeur.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte
Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram