

Sauce tomate maison

Ingrédients (pour une personne) :

- 2 tomates de taille moyenne
- huile d'olive
- sel, poivre
- herbes de provence



Préparation :

Couper les tomates en dés et les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Saler, poivrer et couvrir.

Laisser cuire à feu doux une quinzaine de minutes puis agrémenter avec des herbes de provence pour plus de goût.

N.B. : pour des variantes, pensez à rajouter quelques tranches d'oignons, ou des dés de poivron avec les tomates.