

SAUCE TOMATE POUR PIZZA

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca
Dernière Révision 2014-03-07

Temps de Préparation; 10 Minutes.

Temps de Cuisson; 15 Minutes.

Fait amplement de sauce pour faire quatre grosse Pizza et peut être même plus, cela dépend combien de sauce que vous utiliserez dans chaque pizza, et même si vous en mettez beaucoup il y en auras plus que assez pour faire quatre extra grosses pizza. Cette sauce est très bonne et peut aussi être utilisé dans d'autres plats Italiens tel quelle est ici.

INGRÉDIENTS SEC:

- ½ C.A. Thé d'origan moulu.
- ½ C.A. Thé de Basilic.
- ¼ C.A. Thé de Poudre D'ognon.
- ½ C.A. Thé de poivre Blanc moulu.
- ½ C.A. Thé de poudre d'ail.
- 1 Pincée de Thym.
- 1 C.A. Thé de Coriandre en flocons.
- ½ C.A. Thé de Sel.
- 1 Pincée de Piment de Cayenne.

Placé tout les ingrédients ci haut dans un contenant sec et de côté pour l'instant.



AUTRES INGRÉDIENTS:

- 1 Canne de Pâte de Tomate Hunt's de 156 ml.
- 1 Canne de Sauce Tomate Hunt's (originale) de 398 ml.
- 1 Le jus de un Citron frais.
- 3 C.A. Soupe d'huile d'arachide.
- 1 Tasse d'eau.
- 4 C.A. Thé de Sucre Brun.
- 1 ½ C.A. Thé de Miel.

Cette sauce est très épaisse et il est donc préférable d'utiliser un pot de cuisson de 4 pintes et de laisser le couvert entre ouvert pour éviter les éclaboussures. Il est bon de laisser le fouet a mélanger dans le pot et de commencer a mélanger un peut avant d'ouvrir le couvercle.

Placer tout les ingrédients, ci haut dans un pot pour cuisson et y ajouter les ingrédients sec de la première étape. Bien mélanger et laisser mijoter a feux très doux avec le couvert entre ouvert pendant 15 minutes. Brassez de temps en temps.

BON APPÉTIT.

