

Sauce provençale

Ingrédients :

500 g. de tomates, 2 gousses d'ail, 1 oignon, 1/2 verre d'huile d'olive, 1 brin de thym, 1 cuiller de farine, 1 verre de vin blanc sec, 2 jaunes d'oeufs, basilic, poivre, sel.



- *Hacher le basilic pour en obtenir le volume d'une cuiller, laver et épépiner les tomates, les couper en quartiers, éplucher et hacher l'oignon, peler les gousses d'ail.*

- *Dans une poêle huilée, faire revenir l'oignon, saupoudrer de farine et mélanger, à feu doux, verser le vin blanc, poivrer, saler, ajouter tomates, ail, thym et basilic, cuire 30 minutes.*

- *En fin de cuisson, incorporer les jaunes d'oeufs, mélanger, filtrer.*