

Sauce aux tomates

[Cette sauce](#) appartient à Viviane, elle a fait le cadeau de la partager avec nous sur son blog [La Table en Fête](#). Elle est très bonne. C'est cette sauce que j'ai utilisé pour la [pizza à la saucisse à croûte mince](#). Je n'ai malheureusement pas de photos de cette recette. Lorsque je la referai, je viendrai en mettre.

Ingrédients:

- 7 c. à soupe d'huile d'olive douce ou canola
- 1 boîte de 796 ml de tomates italiennes, écrasées à la main
- 1 oignon émincé
- 1 c. à thé de basilic séché en feuille, écrasé au mortier pour en faire ressortir plus de saveur
- Sel et poivre du moulin
- 1 pointe de couteau de bicarbonate de soude (pour enlever l'acidité des tomates)

Préparation:

1. Faire chauffer l'huile dans une casserole, ajouter l'oignon et laisser revenir 3 minutes en remuant de temps en temps.
2. Verser le tout dans une passoire au dessus du bol, faire égoutter puis jeter les oignons. Remettre l'huile dans la casserole.
3. Ajouter les tomates, sel, poivre, basilic et bicarbonate. Amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter doucement à feu doux pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.