

MÉLANGE PASSE PARTOUT POUR SAUCE ET TREMPETTE À LA TOMATE SÉCHÉE

Ingrédients : pour 4 portions

- ½ tasse (environ 50 g) de tomates séchées hachées finement
- 2 c. à soupe (30 ml) de flocons d'oignons déshydratés
- 2 c. à thé (10 ml) de paprika
- 1 c. à thé (5 ml) d'ail en poudre
- 2 c. à thé (10 ml) de sucre granulé
- 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement à l'italienne
- ¼ c. à thé (1 ml) de piment de Cayenne
- ½ c. à thé (2 ml) de sel assaisonné
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil sec
- 1 c. à soupe (15 ml) de ciboulette séchée
- ½ c. à thé (2 ml) de moutarde sèche

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients dans un robot culinaire, puis réduire jusqu'à ce que le mélange soit fin et poudreux. Transvider le mélange dans un pot ou une bouteille en verre décoratif d'environ 1 tasse (250 ml) à fermeture hermétique puis sceller.
2. Attacher une petite carte autour du couvercle sur laquelle est inscrit le mode d'emploi :

- **Pour faire une sauce pour pâtes**

Ajouter 6-8 c. à soupe (90-120 ml) du mélange à ½ tasse (125 ml) d'huile d'olive ou 1-1 ½ tasse (250-375 ml) de sauce tomate. Bien mélanger, puis laisser reposer 30 minutes. Faire cuire 1 lb (450 g) de pâtes au choix tel qu'indiqué sur l'emballage. Égoutter les pâtes, puis les remettre dans la casserole. Retourner sur le feu. Mouiller avec la sauce, puis bien mélanger. Réchauffer le mélange si nécessaire, puis servir immédiatement.

- **Pour faire une trempette**

Ajouter 2 c. à soupe (30 ml) du mélange à ½ tasse (125 ml) de crème sure ou du yogourt et ½ tasse (125 ml) de mayonnaise. Bien mélanger, puis laisser reposer 30 minutes (ou plus) avant de servir. Accompagner de crudités au choix et de craquelins.

Source : déclinaison d'une recette du *Guide Cuisine*, vol 8, no 1

« La fille de l'anse aux coques », Maripiel, le vendredi 2 décembre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2011/12/melange-passe-partout-pour-sauce-et.html>