

reveusebleue2@hotmail.fr



Dans une sauteuse + 1 cuillère à café d'huile ... faites rissoler 1 oignon + 1 gousse d'ail mixés ... puis ajoutez 1 boîte de tomates pelées (800 grammes) entière + 250 grammes d'eau + 1 cuillère à café de sucre en poudre, sel, poivre et faite cuire à feu doux pendant 15 minutes

Ajoutez 200 grammes de crème liquide + persil frais ou déshydraté ... 10 minutes à feu doux

Pour finir vous allez tout mixer et servir bien chaud

Pour décorer vous pouvez verser délicatement un peu de crème fraîche semi épaisse

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr