

## comment faire une Sauce Tomate Express

le game Salut à tous, on se retrouve aujourd'hui pour une nouvelle vidéo de cuisine. Alors aujourd'hui on va faire une sauce tomate. Vous allez voir c'est quelque chose de très simple, tout bête. On va la produire en un minimum de temps, ça va nous coûter un minimum d'argent et ça va nous apporter à un maximum de goût. On va y avoir des serveurs du stativement parlant. On sera très très loin devant n'importe quel boîte de sauce tomate de main pour qu'elle marque que vous trouverez dans une grande surface bien entendu et qui ne serait pleine que de celles finalement et de conservateurs. Vous avez déjà mangé des pâtes avec des boîtes de sauce tomates des grandes surfaces, quel que soit la serveur que vous preniez, de toute façon, vos pâtes vous toujours le même goût. Parce que c'est toujours la même chose, c'est finalement des choses qui sont là pour être vendues et être conservées dans des rayons et donc, il est dans tout le côté du stative de la chose, en général, ça passe en arrière plan. Aujourd'hui, nous, on va faire tout le contraire, pas de conservateur, du goût, du goût et du goût. On est bien d'accord, c'est ce qu'on veut pour nos pâtes. Avant de partir en cuisine, t'as me d'habitude, vous invite à vous abonner à ma chaîne et à cliquer sur la petite cloche afin d'être tenu au courant quand je passe une vidéo. Je crois que tout est dit, alors bienvenue dans ma cuisine, c'est parti. Les ingrédients pour faire une petite sauce tomate rapide, goutteuse, express. En fait, une petite sauce tomate pour le tous les jours et vous allez voir qu'il n'y a rien de compliqué. Vous voyez, 500 g de tomates pelées, un peu d'huile de livres, 3 gousses d'ail. Là, j'ai une petite cuillère de concentré de tomates. Là, j'ai du temps de l'orillon, un peu de poivre que j'ai contiacé et une feuille de l'orillée. Vous voyez que ça va être fait en deux coups de cuillère à ponkomondi. On va commencer par écraser là, il y a la pône du couteau. Ou les plus. Je vais écraser, alors, faire ça au pressail. Moi, j'ai un pressail plat. Faites ça avec une petite, vous savez, à la maison. Un pec, je mets ça de côté. Dans la casserole, l'huile de livres. On y ajoute là, pider. On va laisser la cuillère un petit peu. Dans l'huile de livres, ça va assez vite. Là, il est en train de revenir, vous voyez, comme il fait plein de petites boules comme ça, la toute gonflait. Il dirait qu'il vient mousse. C'est un peu, c'est comme ça qu'il faut qu'il soit. Il faut surtout pas qu'il prenne de couleur. Il ne faut pas le retirer, le brunir. Sinon, ça donnerait un mauvais goût à notre sauce tomate. Là, il est un pécabre. On va le laisser pécabre. J'ai ajouté l'etommate. Et je vais les écraser à l'aide de mon croucher. Rattention, ça peut être l'adoucée. J'ai ajouté la pécouille de concentré de tomates. Certains vont dirent de le diluer dans le gloût. Je ne vois pas l'utilité, puisqu'on va réduire le tout. On va mettre du tain et de l'origuant. C'est du goût, il ne faut pas hésiter. Et la petite feuille de l'orillet. Je garde le poivre pour plus tard. Là, on a déjà une belle sauce. Je vais y ajouter un peu de sel. Je vais laisser un petit bouillonnement. Et puis, je vais laisser réduire doucement ma sauce. Vous voyez, on a un petit frémissement, un petit bouillonnement. Je laisse ça découvrir. Je vais laisser réduire, en venant remuer régulièrement. Voilà notre sauce est prête. Je vais retirer ma feuille de l'orillet. J'ai tant de feu. Je vais donner un coup de mixé papier, histoire de concaissé des poutes remorçons. Voilà, je vais en délaissier. Mais ils sont plus petits et ce sera un pec pour ce que j'ai à faire avec. Je vais ajouter un peu de poivre. Voilà, notre sauce tomate est terminée. Vous voyez, il y en avait vraiment pas pour longtemps. J'ai dû laisser réduire à toutes ces 15 minutes sur feu moyen. Et donc, en tout, en 1 minute, on a une sauce tomate qui sera prête pour tout. Ce soit pour accompagner vos pattes, vos plats. Et même pour vos pizzas, ça fonctionnera un piquant. Pour les pizzas, je conseillerai de la laisser réduire encore un petit peu. Et vantuellement, de la filtrée à la fin, pour en retirer encore un peu de liquide. Parce que sinon votre pizza va s'imbiller de l'eau de la tomate. Ce qui serait quand même dommage. Par contre, ce que vous en récupérez après la voir filtrée, sera vraiment parfait. Vous aurez un lit de tomate à saisonnée, qui sera impéquable pour vos pizzas. En l'occurrence, celle-ci, je vais l'utiliser pour une recette de pâte. Bon, machinons avec tout et dis, il y a plus de chat. Alors, bon, à table !