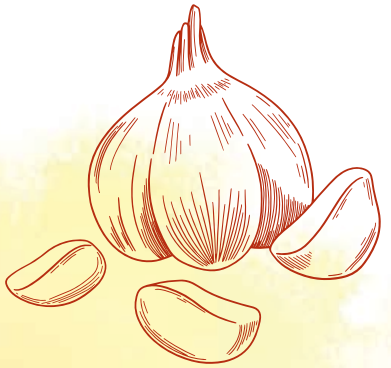
Sauce de tomates rôties au four

(recette polyvalente pour pâtes. pizza. bruschetta...)

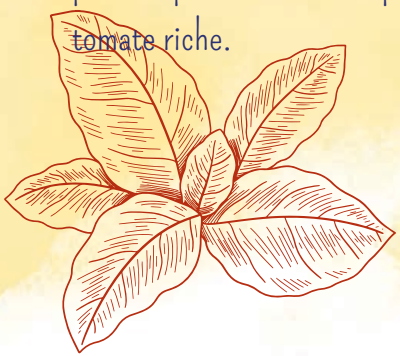


Ingrédients

- Basilic frais (une bonne poignée, au goût)
- Gousses d'ail entières, pelées (quantité généreuse, au goût)
- Tomates cerises (beaucoup, assez pour remplir votre plat allant au four)
- Huile d'olive extra vierge (pour recouvrir jusqu'à la moitié des tomates)
- Sel et poivre, au goût

Cuisson

- 3 heures → Sauce légère et parfumée pour accompagner des pâtes.
- 5 heures (ou plus) → Texture plus épaisse, parfaite pour une base de pizza ou une sauce tomate riche.

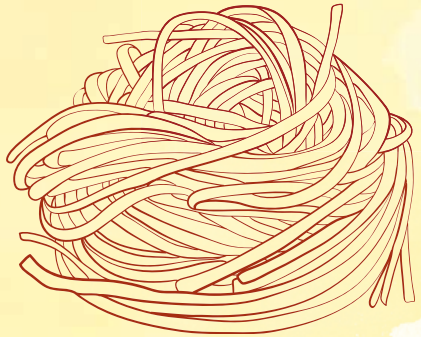


Instructions

- Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).
- Dans un plat allant au four, disposer une couche généreuse de basilic frais au fond.
- Ajouter les gousses d'ail entières.
- Recouvrir avec les tomates cerises.
- Verser l'huile d'olive jusqu'à la moitié de la hauteur des tomates.
- Couvrir le plat et enfourner.

Astuces

- Se conserve plusieurs jours au réfrigérateur dans un pot hermétique.
- Encore meilleur réchauffé le lendemain !
- Au moment de servir, on peut :
  - Passer la sauce au pied mélangeur pour une texture lisse et crémeuse.
  - La laisser telle quelle, avec les tomates entières et confites, pour un style plus rustique.
- Écraser grossièrement à la fourchette, pour un entre-deux savoureux.



le gout des petits fruits, autrement!

Au Pays des PETITS FRUITS