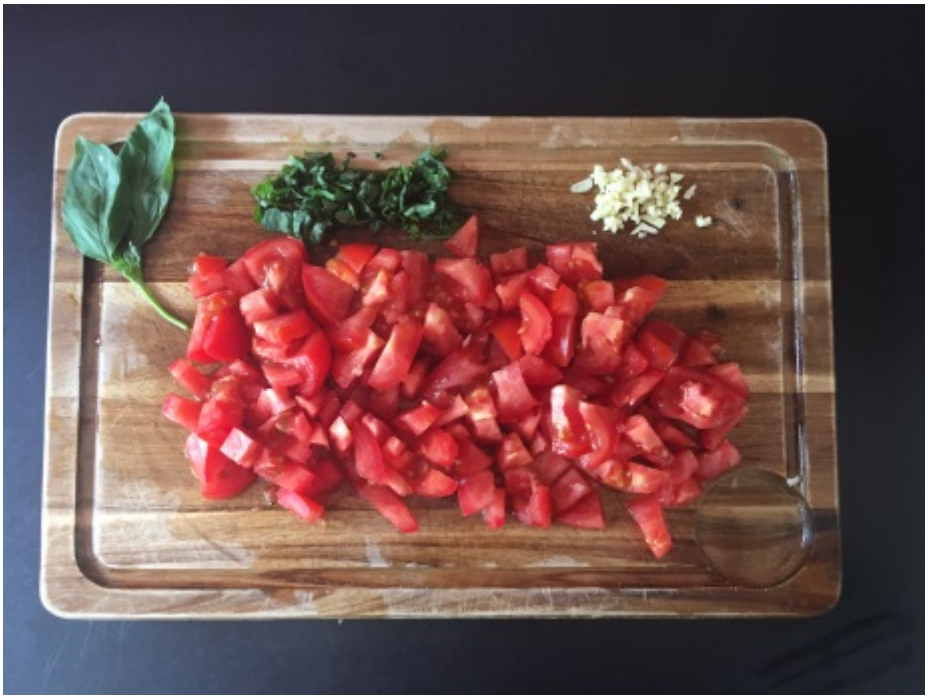
Les pâtes sauce bio tomates fraîches et basilic

Les ingrédients pour 2

500 grs de tomates bio fraîches
1 belle gousse d’ail bio ou ½ si vous êtes moins amateur
2 cs de concentré de tomate
Sel poivre
Huile d’olive
½ cc de piment
Une poignée de basilic frais bio
200/250 grs de pâtes bio selon votre appétit
Du parmesan râpé

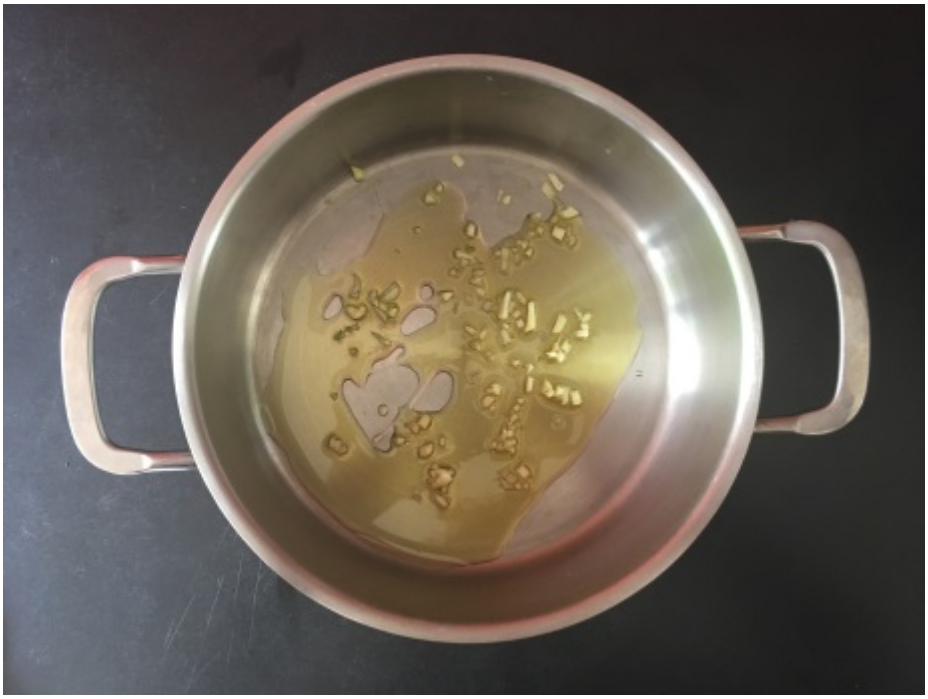
Préparation 20 mins Cuisson 20 mins Difficulté 1





Préparation des ingrédients

On découpe en petits morceaux les tomates bio, on hache menu menu la gousse d’ail bio, et on cisèle au ciseau le basilic bio.



On fait revenir l’ail bio dans un fond d’huile à la casserole à feu moyen 5 pendant 2/3 minutes.

On ajoute alors les tomates bio découpées en morceaux, le sel,

le poivre et le piment, et on laisse mijoter 10 mins.

C’est alors le moment de verser le concentré de tomates bio, et le basilic. On laisse mijoter 15 minutes, la sauce devient compacte et plus onctueuse.

En parallèle, on fait cuire les pâtes bio, chacun à son goût, al dente, bien cuites …





Enfin, tout simplement, on verse la sauce sur les pâtes, on saupoudre de parmesan râpé

et on dépose une feuille de basilic pour le plaisir des yeux.