



*Chez Bacchus*

*Gîte, Chambres et Table d'hôtes*

*La cuisine Méridionale de Marie « Chez Bacchus »*

*Sauce*

### *Tomate Frito (Espagne)*

**Préparation :** 15 mn

**Cuisson :** 120 mn

**Repos :** 0 mn

**Temps total :** 135 mn

**Pour 6 bocaux :**

- 4 poivrons rouges ou verts
- 5 gousses d'ail
- 4 kg de tomates bien mûres
- sel poivre
- 1 c/s sucre en poudre
- 1 c/s d'origan
- 1 c/s de thym
- 4 oignons blancs doux
- 10 cl huile d'olive

**Préparation :**

- Faire cuire les poivrons coupés en deux au four pendant 25 mn à 180°
- Enlever la peau grillée des poivrons
- Faire revenir les oignons avec l'huile d'olive
- Ajouter les poivrons coupés en lanière sans la peau laisser cuire 10 mn à feu doux
- Ajouter l'ail écrasé
- Ajouter les tomates
- Ajouter le sucre, le sel et le poivre
- Laisser cuire 2 heures à feu doux puis mixer

**Service :**

*En accompagnement d'une entrée ou plat froid ou chaud.*

