

## Enfin dévoilée : la sauce italienne du Café!

### Ingrédients (pour environ 6 tasses de sauce)

- Deux petits oignons hachés finement
- Une branche de céleri hachée finement
- Deux cuillères à soupe d'huile d'olive
- Deux boîtes de tomates entières ou en dés de 796 ml
- Quatre feuilles de laurier
- 2 cuillères à table d'origan
- 3 cuillères à table de basilic
- Une cuillère à thé rase de chili broyé
- Trois gousses d'ail hachées finement
- Une demi-boîte de pâte de tomate
- 1 ½ cuillère à thé de sel

### Préparation

- Dans un chaudron, déposez les deux cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Quand l'huile est chaude, faites bien revenir les oignons et le céleri (photo 1).
- Broyez les tomates à la main ou avec un bras mélangeur et ajoutez-les aux légumes (photos 2 et 3).
- Ajoutez l'origan, le basilic, les feuilles de laurier, le chili broyé de même que le sel et laissez mijoter à feu doux environ 45 minutes (photos 4 et 5).
- Après 45 minutes, ajoutez l'ail et la pâte de tomate. Faites mijoter encore 15 minutes (photo 6).

### Les astuces de la chef Nathalie

- Quand vous utilisez du parmesan frais, conservez les croustes au congélateur. Ces dernières pourront éventuellement être incorporées dans un bouillon de poulet ou de légumes dans l'éventualité de faire une soupe, à une sauce spaghetti ou à votre sauce italienne afin d'ajouter de la saveur.
- Cette sauce se congèle très bien et peut servir pour la confection de différents repas, dont les Aubergines alla parmigiana du Café du Presbytère, les Cannellonis au tofu du Café du Presbytère, de même que sur des pâtes fraîches, etc. N'hésitez pas à en faire des provisions pour gagner du temps et monter facilement des repas savoureux!



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)