



# SAUCE TOMATE À LA CRÈME (THERMOMIX®)



## QimiQ AVANTAGES

- Une consistance onctueuse en un clin d'œil
- Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Souligne le goût propre des ingrédients



## Conseils

Servez avec des pâtes et ajoutez des tomates cocktail.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>1</b>	Oignon(s), coupées en deux
<b>15 g</b>	Concentré de tomates
<b>25 g</b>	Beurre
<b>30 g</b>	Farine
<b>250 g</b>	Eau et pâte d'épices* ou bouillon de légumes
<b>0.5 cc</b>	Paprika en poudre, doux
<b>1 cs</b>	Sauce de soja
	Sel
	Poivre

## PRÉPARATION

1. Mettre l'oignon dans le bol du mixeur, le broyer 3 sec/vitesse 6.
2. Ajouter la pulpe de tomate, le beurre et faire cuire à l'étouffée pendant 3 min/120 °C/niveau 2.
3. Ajouter la farine et chauffer 2 min/100 °C/ vitesse 2.
4. Ajouter l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes, la crème QimiQ de base et les épices, mélanger 10 s/niveau 8, chauffer 5 min/100 °C/niveau 2.
5. Pour réduire en purée 10 secondes/pas à pas jusqu'à la vitesse 8.