

Sauce tomate maison pour pizza

<https://www.papillesetpupilles.fr>

Vous vous régalez avec cette **sauce tomate maison** que vous pourrez utiliser pour garnir votre pâte à pizza. Un vrai régal. Mais vous pouvez aussi l'adopter pour les pâtes, cela fonctionne très bien aussi !

Pour 500 g de sauce il faut:

2 kg de [tomates](#).

1 gros [oignon](#).

5 gousses d'[ail](#).

1 cuillère à café d'[origan](#).

1 pincée de sel,

1 pincée de poivre.



Epluchez les gousses d'ail et l'oignon. Pelez les tomates et coupez-les grossièrement.

Ciselez les gousses d'ail et coupez les tomates en morceaux grossiers. Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites y revenir 2 ou 3 minutes les dés d'ail et d'oignon. Ajoutez les tomates, l'origan, le sel et le poivre. Laissez mijoter 1h30 à couvert à feu doux (utilisez un couvercle permettant de laisser s'échapper la vapeur).

Si vous n'en avez pas, ne couvrez pas totalement.

Astuce : Cette sauce tomate peut être stérilisée 1 heure à 100°C.