

Sauce Romanoff alla Vodka (rosée au poivre vert)

Recette pour 4 personnes

Description

Une sauce mijotée à la tomate, crème, poivre vert et Vodka.

L'astuce du chef

Dans cette recette nous utilisons le poivre vert, mias il est possible de le remplacer par une pincée de piment fort en flocons.

Ingédients

Sauce

- 2 Unité(s) Échalote française
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Boîte de poivre vert en grains
- 300 Ml Tomates en dés
- 125 Ml Pâte de tomate
- 1 Branche(s) Basilic
- 30 Ml Huile d'olive
- 50 Ml Vodka
- 200 Ml Crème 35%
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 4 Cuil. à soupe Parmesan râpé
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Mixez les tomates en purée à l'aide d'un robot ou d'un mélangeur.

Ciselez finement les échalotes.

Pelez et hachez les gousses d'ail.

Sauce

Dans une casserole, faites suer dans l'huile d'olive ; les échalotes, l'ail et le poivre vert. Faites flamber avec la Vodka et laissez réduire pratiquement à sec.

Ajoutez la purée de tomate en dés, la pâte de tomate , la branche de basilic et laissez mijoter 20 minutes à feu doux en mélangeant de temps en temps.

Retirez la branche de basilic et ajoutez la crème. Ne laissez pas la crème bouillir.

Vérifiez l'assaisonnement et servez avec les pâtes de votre choix avec le parmesan râpé comme garniture.

Bon appétit!