

# metro



## Sauce à pizza

Évaluer cette recette  8 Votes

**4** | **0:15** | **0:15** | **1:00**  
 PORTIONS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**440 ml** Tomates broyées en conserve  
**(1 3/4 tasse)**

**1** Gousse d'ail, hachée

**5 ml** Graines de fenouil  
**(1 c. à thé)**

**20 ml** Thym haché  
**(4 c. à thé)**

**20 ml** Basilic frais haché  
**(4 c. à thé)**

**20 ml** Origan frais haché  
**(4 c. à thé)**

**1** Pincée de sucre

### Préparation

Mélanger ensemble tous les ingrédients; laisser reposer au moins 30 minutes.

Ajouter à la sauce un des trois mélanges suivants :

1) 125 ml (1/2 tasse) olives noires dénoyautées, hachées finement

30 ml (2 c. à s.) pâte d'anchois

2) 8 tomates séchées dans l'huile, épongées, hachées

1/2 citron, jus et zeste haché finement

3) 1 piment fort, haché finement

1/2 poivron rouge pelé, haché finement

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---