

# metro



## Sauce Diabolo

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

310 ML | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**30 ml** Huile d'olive extra vierge  
(2 c. à soupe)

**1** Oignon, haché

**3** Gousses d'ail, émincées

**1** Piment rouge, en julienne

**10 ml** Origan  
(2 c. à thé)

**250 ml** Tomate, broyées  
(1 tasse)

**60 ml** Câpres  
(1/4 tasse)

Au goût, sel et poivre noir

### Préparation

Dans un poêlon, faire sauter tous les ingrédients dans l'huile.

Assaisonner.

Porter à ébullition et laisser mijoter de 4 à 5 minutes.

Source : Metro

### 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.