

Sauce tomate maison au Chaudron d'Anjou – Recette parfumée

Une sauce tomate maison riche et parfumée au Chaudron d'Anjou : idéale pour pâtes, pizzas et plats mijotés.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
0 min

C
CUISSON
0 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- de qualité et une cuisson maîtrisée.
- Dans cette version, on part d'une base classique — tomates, oignon, ail — mais on vient lui apporter une vraie signature aromatique grâce au mélange Chaudron d'Anjou. Ce mélange d'épices, pensé pour les plats mijotés, transforme complètement la sauce.
- Là où une sauce tomate classique peut parfois manquer de relief, ici les épices apportent de la profondeur, une chaleur douce et une sensation de cuisine lente et généreuse.
- La cuisson douce permet aux saveurs de se concentrer, de s'arrondir et de se lier. La tomate devient plus riche, plus sucrée, et les épices s'intègrent parfaitement à l'ensemble.
- Résultat : une sauce tomate intense, équilibrée et incroyablement polyvalente.
- Ingrédients (4 à 6 portions)
- 800 g de tomates concassées (ou fraîches en saison)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Chaudron d'Anjou



Scanner pour voir le produit

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café d'épice Chaudron d'Anjou
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sucre (optionnel)
- Sel
- Poivre
- Optionnel :
- herbes fraîches (basilic, thym)
- carotte râpée pour adoucir
- un filet de vinaigre balsamique
- Préparation
- Préparer la base
- Émince finement l'oignon et hache l'ail.
- Dans une casserole, fais chauffer l'huile d'olive à feu moyen.
- Ajoute l'oignon et fais-le revenir pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Ajoute ensuite l'ail et laisse cuire encore 1 minute.
- Ajouter les tomates
- Ajoute les tomates concassées dans la casserole.
- Mélange bien et porte à légère ébullition.
- Intégrer les épices
- Ajoute le mélange Chaudron d'Anjou.
- Mélange immédiatement pour bien répartir les épices.
- Laisse cuire à feu doux pendant 25 à 40 minutes.
- Remue régulièrement.
- Ajuster et affiner
- Ajoute une pincée de sucre si nécessaire pour corriger l'acidité.
- Sale et poivre selon ton goût.
- Si tu veux une texture plus lisse, mixe légèrement la sauce.

- Ce que le Chaudron d'Anjou apporte à la recette
- Le mélange Chaudron d'Anjou est idéal pour les préparations mijotées.
- Dans cette sauce, il apporte :
 - Une profondeur aromatique : Les épices enrichissent la tomate et donnent du relief.
 - Une chaleur douce : Elles apportent une sensation réconfortante sans dominer.
 - Une sauce plus complexe : La tomate devient plus riche, plus équilibrée.
 - Une signature maison : La sauce gagne en caractère et en authenticité.
- Conseils de dégustation
- Cette sauce tomate maison est parfaite pour :
 - les pâtes
 - les pizzas
 - les plats mijotés
 - les lasagnes
 - les légumes grillés
- Elle peut aussi être utilisée comme base pour de nombreuses recettes.
- Astuces & variantes
 - ajoute du piment doux pour relever
 - incorpore des olives ou câpres
 - ajoute un peu de vin rouge pour plus de profondeur
 - laisse mijoter longtemps pour une sauce encore plus concentrée

Préparation

Préparer la base

Émince finement l'oignon et hache l'ail.

Dans une casserole, fais chauffer l'huile d'olive à feu moyen.

Ajoute l'oignon et fais-le revenir pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajoute ensuite l'ail et laisse cuire encore 1 minute.

Ajouter les tomates

Ajoute les tomates concassées dans la casserole.

Mélange bien et porte à légère ébullition.

Intégrer les épices

Ajoute le mélange Chaudron d'Anjou.

Mélange immédiatement pour bien répartir les épices.

Laisse cuire à feu doux pendant 25 à 40 minutes.

Remue régulièrement.

Ajuster et affiner

Ajoute une pincée de sucre si nécessaire pour corriger l'acidité.

Sale et poivre selon ton goût.

Si tu veux une texture plus lisse, mixe légèrement la sauce.

Ce que le Chaudron d'Anjou apporte à la recette

Le mélange Chaudron d'Anjou est idéal pour les préparations mijotées.

Dans cette sauce, il apporte :

Une profondeur aromatique : Les épices enrichissent la tomate et donnent du relief.

Une chaleur douce : Elles apportent une sensation réconfortante sans dominer.

Une sauce plus complexe : La tomate devient plus riche, plus équilibrée.

Une signature maison : La sauce gagne en caractère et en authenticité.

Conseils de dégustation

Cette sauce tomate maison est parfaite pour :

les pâtes

les pizzas

les plats mijotés

les lasagnes

les légumes grillés

Elle peut aussi être utilisée comme base pour de nombreuses recettes.

Astuces & variantes

ajoute du piment doux pour relever

incorpore des olives ou câpres

ajoute un peu de vin rouge pour plus de profondeur

laisse mijoter longtemps pour une sauce encore plus concentrée

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit