

La sauce tomate à base de concentré de tomates

Pour 2 parts

30 g de beurre

15 g de farine

50 cl d'eau

Sel

1 petite boîte de concentré de tomates



1. Faire fondre le beurre.
2. Verser la farine et remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Verser une petite quantité d'eau et remuer rapidement pour éviter la formation de grumeaux.
4. Continuer la même opération jusqu'à obtenir une sauce lisse et onctueuse.
5. Ajouter progressivement le concentré de tomate et remuer.
6. Assaisonner à votre goût.