

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.