La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Coulis de tomates au raifort d'Alsace

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients :

- *50 g de Raifort d'Alsace râpé Nature*
- *2 échalotes*
- *10 cl de vin blanc*
- *20 cl de coulis de tomates*
- *Huile d'olive Vierge Extra*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Poêler les échalotes émincées dans un peu d'Huile d'olive Vierge Extra.
- Ajouter le vin blanc et laisser réduire à moitié.
- Incorporer le coulis de tomates.
- Faire bouillir (en fonction de la texture voulue, ajouter un peu d'eau).
- Ajouter le raifort, le sel et le poivre.
- Servir chaud dans une saucière.
- Idéale pour accompagner des grillades de viandes, un sauté de légumes ou des poissons en papillotes.