



Sauce tomate améliorée

🛒 Retrouvez tous les ingrédients de cette recette directement à la boutique !

Ingrédients :

- 1 bocal de sauce tomate
- 100 g de feta en cubes
- 70 g d'olives dénoyautées
- 1 c. à café d'ail en semoule
- 1 c. à café de graines de coriandre
- 1 c. à café de basilic séché

Préparation :

1. Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile d'olive.
2. Ajouter l'ail en semoule et les graines de coriandre.
3. Faire revenir 10 secondes sans les brûler.
4. Verser la sauce tomate, ajouter le basilic séché et les olives coupées en deux.
5. Faire mijoter 10 minutes à feu doux.
6. Ajouter les cubes de feta et laisser chauffer 2 minutes.
7. Servir avec des pâtes.

