Spaghetti à la sauce tomate maison et au basilic

La sauce tomate de base, mijotée dans le bol avec ail et basilic. Elle accompagne n'importe quelles pâtes et se congèle très bien.

4 personnes	10 min préparation	30 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 350 g de spaghetti
- 1 oignon
- 2 gousse d'ail
- 20 g de huile d'olive
- 600 g de tomates concassées
- 1 c. à café de sucre
- 10 feuilles de basilic
- 1 c. à café de sel
- 40 g de parmesan

Préparation

1. Hacher l'oignon et l'ail avec l'huile.
   5 sec / vitesse 5
2. Faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter les tomates, le sucre et le sel, puis cuire.
   20 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter le basilic et mixer.
   10 sec / vitesse 6
5. Cuire les spaghetti à part dans de l'eau bouillante salée, puis les mélanger à la sauce et servir avec du parmesan.

Le conseil de Tiha
Congèle la sauce en portions dans des petits bacs, tu auras un dîner prêt en 10 minutes.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur, 3 mois au congélateur.