

SAUCE PUTTANESCA

- 8 grosses tomates à chair ferme
- 8 gousses d'ail
- 200 g d'olives noires dénoyautées
- 4 c. à s. de câpres
- Huile d'olive
- Sel, poivre, piment d'Espelette

Mettre une casserole d'eau à chauffer. Inciser en croix le dessous des tomates. Lorsque l'eau est bouillante, l'enlever du feu et y plonger les tomates pendant deux minutes.

Enlever alors la peau des tomates; celle-ci doit s'ôter facilement. Couper les tomates en quartier. Oter le pédoncule et les pépins pour ne garder que la chair. Couper en petits dés.

Emincer les gousses d'ail finement. Couper les olives en rondelles.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et y faire sauter l'ail, les câpres et les rondelles d'olives quelques instants. Ajouter les dés de tomates et laisser compoter en remuant à feu doux.

Ajouter le piment d'Espelette. Saler et poivrer.

