

COULIS DU VENDREDI 13

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 1 heure
- de 5 €

Ustensiles :

- 1 poêle
- 1 couteau

Ingrédients :

- 2 steaks cachés (heu...hachés)
- 4 tomates ou 1 boîte de tomates pelées
- 1 sachet d'oignons émincés surgelés
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



Vous venez de regarder un film d'épouvante où un déséquilibré décime de jeunes gens avec une hache, dans un camp de vacances. Ce déluge d'hémoglobine vous a donné envie de faire une petite sauce tomate pour accompagner vos pâtes ? Voici une recette qui devrait satisfaire cette folle envie !

1. Inspiré par le film, vous saisissez une hache...euh pardon un couteau et coupez en quatre chaque tomate.
2. Faites revenir les oignons et les steaks émiettés dans une poêle, avec l'huile. Attendez que les oignons blondissent mais enlevez-les avant qu'ils ne brunissent ou roussissent !
3. Ajoutez vos tomates et portez le tout à ébullition pour que les tomates se vident de leur jus et répandent leur chair partout dans la casserole !
4. Assaisonnez le tout et attendez 1h à feu doux. Quel supplice ! C'est bon, vous allez pouvoir déverser ce flot rouge sur vos pâtes préalablement cuites. Vous feriez un très bon tueur en série de tomates !