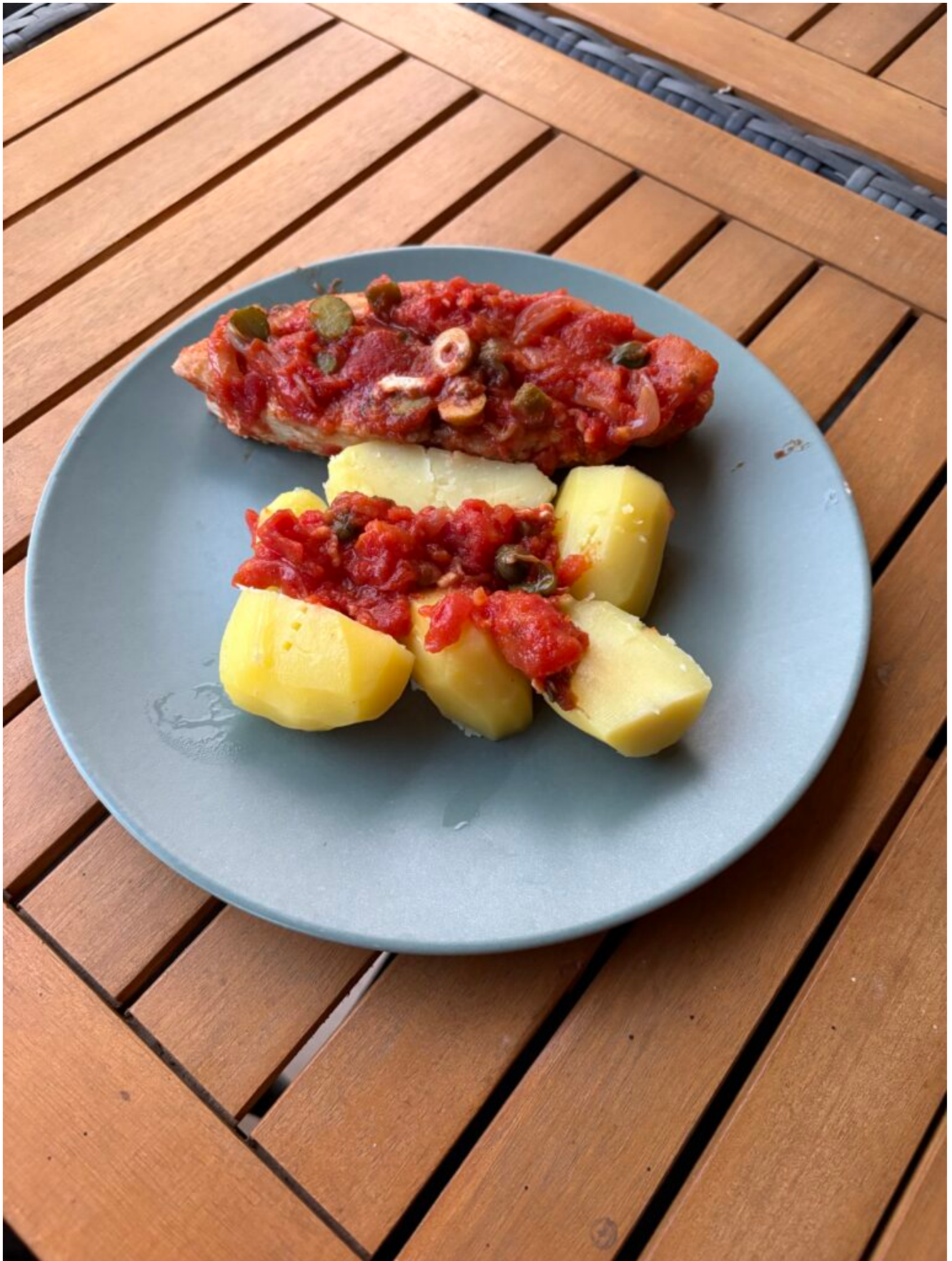


Sauce piquante

L'ami du thon



Ingrédients :

- 16 olives vertes

- 16 cornichons
- 3 Cuillère à café de câpres
- 1 Oignon
- 1 Gousse ail
- 2 boite tomates en dés
- 1 Thym
- 2 feuille laurier
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- Sautreuse

Préparation:

- Dans la sauteuse, mettre un filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon émincé et l'ail pressé
- Ajouter la tomate, le thym, le laurier, sel et poivre
- Faire mijoter à feu doux environ 30mn
- Couper les cornichons en rondelle
- Ajouter les olives, les cornichons et les câpres
- Laisser encore mijoter au moins 10 mn

Bon appétit !