



Ma saumonette/roussette en sauce rouge

Ingrédients :

- **1 roussette**
- **6 à 7 gousses d'ail**
- **4 tomates fraîches**
- **sel**
- **poivre noir**
- **cumin**
- **thym**
- **2 cuillères à café de tomate concentrée**
- **du persil pour la déco (facultatif)**
- **1 cas d'huile d'olive**

Préparation :

Dans une petite marmite, mettre l'huile d'olive ainsi que les tomates coupées en 2 dans le sens de la longueur.

Les laisser cuire tout doucement à couvert et quand la peau se détache, l'enlever avec une fourchette.

Réduire ces tomates en purée en utilisant un presse-purée. Assaisonner.

Ajouter les gousses d'ail coupées en 2.

Une fois qu'elles sont cuites, les hacher avec un pied mixeur.

Ajouter alors la tomate concentrée ainsi que les morceaux de saumonette.

Laisser cuire à petit feu à couvert en surveillant la cuisson du poisson. Celui-ci cuit très vite.

Une fois la sauce réduite, elle doit être onctueuse. Servir avec ou sans riz. Vous pouvez parsemer de persil haché sur le dessus afin de faire joli.

Bon appétit !