

Sauce "boscaiola"



Temps de préparation: 20 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes)

- Pomi Coulis de tomates 750g 300 gr
- **Ingrédients**
 - Bacon fumé 200 g
 - Bacon fumé
 - Cèpes 400 g
 - Huile d'olive vierge extra 40 cl
 - Oignon blanc 1
 - Olives noires dénoyautées 40 g
 - Sel fin
 - Thym 2 brindilles

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Nettoyer les cèpes en les grattant avec un petit couteau et en les frottant avec un linge humide pour éliminer le terreau, puis les couper horizontalement en fines lamelles.

Couper ensuite le bacon fumé en allumettes, les olives dénoyautées et hacher finement l'oignon.

Dans une poêle antiadhésive, faire revenir le bacon quelques minutes sans ajout de matières grasses.

Dans une autre poêle antiadhésive, verser l'huile et faire fondre l'oignon finement haché, ajouter ensuite les cèpes coupés en lamelles et laisser cuire quelques minutes, en remuant de temps en temps, enfin, ajouter le bacon.

Verser le coulis de tomates **Pomì coulis de tomates** et bien mélanger les ingrédients en ajustant le sel et le poivre.

Pour terminer, ajouter le thym finement haché avec les olives et faire cuire le tout encore 5 minutes.