

**SAUCE AUX TOMATES ET  
AU POIVRON JAUNE**  
(POUR SERVIR SUR DES PÂTES OU D'AUTRES CÉRÉALES)

*1 poivron jaune en dés  
4 tomates en dés  
1 oignon haché  
1 gousse d'ail hachée  
200ml de bouillon de légumes  
1 c. à s. de fécule de maïs  
sel - poivre - paprika  
origan - herbes de Provence  
huile d'olive*

*Faire rissoler l'oignon à l'huile d'olive dans une poêle, lui ajouter l'ail, le poivron, les tomates et les épices. Porter à ébullition. Diluer soigneusement la fécule dans le bouillon de légumes et versez-le tout dans la poêle. Si la préparation devient trop épaisse, ajoutez un petit peu d'eau. Baisser le feu et laisser mijoter 15 minutes.*