

LA SAUCE *Napolitaine*

La fraîcheur et la vivacité intacte des légumes crus et des herbes de Provence se déploient si joyeusement qu'on a la sensation de les goûter ... pour la première fois !..



Le temps de préparation:

Dix minutes

Le temps de conservation:

2 à 3 jours au réfrigérateur

Le matériel:

- Un robot équipé d'une lame en S
- Un blender pour mouliner les tomates séchées si nécessaire
- Une passoire

Les ingrédients : (pour 1 ½ T(360 ml))

- 1 T(150 gr.) de **tomates** coupées en dés, épépinées
- ¼ T(10 gr.) de **tomates séchées**, puis pulvérisées en poudre dans un mini blender ou un moulin à céréales
- ¼ T(25 gr.) d'**olives noires** dénoyautées (optionnel)
- 1 T(100 gr.) de **poivron** coupé en morceaux, éventuellement pelé
- ½ **oignon rouge** ou une belle **échalote** coupé en morceaux
- 2 Càs (30 ml) d'**huile d'olive**
- 1 ou 2 **dattes** dénoyautées ou une cuillère à soupe de sirop **d'agave** cru ou d'érable
- 1 Càs **d'origan** frais ou 1 CàC d'origan séché ou d'herbes de Provence
- Une petite gousse **d'ail** hachée si elle est bienvenue à vos papilles
- ½ CàC de **sel**
- Une pointe de **poivre de Cayenne**
- Quelques gouttes de jus de **citron** éventuellement



LA PRÉPARATION

Tous les ingrédients se jettent dans la cuve du robot muni de la lame en S et se laissent broyer tranquillement jusqu'à la consistance désirée, c'est-à-dire assez finement afin de se couler et s'enrouler autour des spaghettis. La préparation se repose quelques temps sur une passoire pour s'égoutter si elle vous semble trop liquide. Le jus délicieux se laisse boire immédiatement !

AVEC LES THÉS ET LES INFUSIONS

Avec cette Sauce Napolitaine, Carine Baudry adore associer un darjeeling de printemps. La force des bourgeons des premières récoltes qui associent les notes florales, à peine astringentes, zestées et aromatiques (eucalyptus, romarin) s'accordent merveilleusement avec les Spaghettis à la Napolitaine.

Pour un accord en ton sur ton, le bouillon Chic des Plantes Le Provençal, renommé Le Sud, offre un très bel équilibre entre les légumes rouges confits. Ses notes fleuries, fraîches et aromatiques, s'accordent fraternellement avec la Sauce Napolitaine, portés tous deux par la complicité de leurs valeurs communes... mais sans redondance.

Pour un accord plus complexe, en complémentarité et en vivacité, le bouillon Super Green joue sur la fraîcheur des notes vertes qui rebondissent avec celles de la sauce Napolitaine.

Les accords avec les bouillons conviennent tous les deux si de l'ail s'est glissé dans la sauce. Dans ce cas, l'accord avec le Darjeeling n'est pas recommandé.



Marie Gophie L
NatuRawChef®