

SAUCE AUX PIMENTS ROUGES

Pour 1 litre

Préparation **10 mn**

Cuisson **1 H.**

1 gros oignon

1 gousse d'ail

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

3 cuil. à soupe de poudre de piment moyen

1 cuil. à café de poudre de piment fort

1 l. de bouillon ou d'eau

Sel

Farine

Faire revenir l'oignon et l'ail émincés dans l'huile d'olive à feu très **doux**, pendant **20 mn** en couvrant. Ajouter les poudres de piment et le bouillon. Laisser mijoter de **30 à 40 mn** sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange soit un peu **consistant**. Saler. Ajouter éventuellement un peu de **farine** délayée dans un peu d'eau.

Goûter votre sauce après l'adjonction d'un peu de de poudre de piment **fort** et en rajouter **progressivement**.