



# SAUCES TOMATES CERISES ENTIÈRES

Préparation : 15 mn - Cuisson : 10 mn - 2 pers.

## Lotte au bouillon de Tomates Cerises

- 200 gr de lotte découpée en gros morceaux
- 1 pot de sauce Saclà Tomates cerises entières et Basilic
- Un peu de vin blanc
- 2 cuillérées d'huile d'olive extra vierge
- 1 petit oignon
- 200 ml de bouillon de légumes
- Sel et poivre



Dans une poêle anti-adhésive profonde, faire dorer la lotte et l'oignon découpé en fines rondelles dans l'huile à feu doux pendant 5 minutes en y ajoutant un peu de vin blanc.

Verser la sauce Saclà Tomates cerises entières et Basilic et le bouillon, puis assaisonner. Amener à ébullition. Servir chaud avec des crostinis.



### DIFFICULTÉ



**Vin conseillé :**  
MULLER THURGAU