

# SAUCE ROSÉE



**CUISSON**  
15-20 Minutes



**PORTION**  
4 à 6 personnes



## INGREDIENTS

- 3 boîtes tomates italiennes entières
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- huile
- 1-2 casseau de champignons
- 1 tasse de crème

DEBBIE DUFOR, MÉLANIE MARCHAND  
ET JEAN-PHILIPPE JACQUES

## INSTRUCTION

1. Dans le grand hachoir, hacher l'oignon et l'ail.
2. Déposer dans le fond du contenant 3L de la Tupperondes.
3. Ajouter de l'huile pour enrober. Mélanger.
4. Déposer le couvercle en croix et cuire 3-4 minutes au microonde.
5. Hacher les tomates et mélanger avec le contenu de la Tupperondes.
6. Cuire 10-15 minutes au microonde.
7. Hacher les champignons et les mettre dans le 1,75L de la Tupperondes avec un peu d'huile. Déposer le couvercle en croix et cuire 3-5 minutes.
8. Ajouter les champignons et la crème dans le 3L et cuire 15 minutes.