

# LA DÉLICIEUSE SAUCE BASQUAISE D ITXASSOU (I-TCHA-SSOU)

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/sauce-basquaise-2/>

Une délicieuse Sauce Basquaise simple et véritable !

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Basque, Cuisine Française

Plats : Base, Base Salée, Sauce Salée, Sauce Basquaise,

## Ingrédients

### Pour 1,43 kg de sauce

2 kilogrammes de Tomates

1,1 kilogramme d'Oignons

300 grammes de Piments Verts Doux Type Piment Basque, Piment d'Anglet, ou 'Anaheim'

2 cuillères à soupe de Graisse de Canard Sinon, de l'Huile d'Olive

1 pincée de Piment d'Espelette

### Pour 1 kg de sauce

1,3 kilogramme de Tomates

769,2 grammes d'Oignons

209,7 grammes de Piments Verts Doux Type Piment Basque, Piment d'Anglet, ou 'Anaheim'

1,3 cuillères à soupe de Graisse de Canard Sinon, de l'Huile d'Olive

1 pincée de Piment d'Espelette

### Pour 800 g de sauce

1,1 kilogramme de Tomates

615,3 grammes d'Oignons

167,8 grammes de Piments Verts Doux Type Piment Basque, Piment d'Anglet, ou 'Anaheim'

1,1 cuillères à soupe de Graisse de Canard Sinon, de l'Huile d'Olive

1 pincée de Piment d'Espelette

## Instructions

Hotel du Fronton

Place du Fronton

## LA DÉLICIEUSE SAUCE BASQUAISE D ITXASSOU (I-TCHA-SSOU)

64250 Itxassou

### **Monder les Tomates : On a déjà vu la technique ICI**

1. On va commencer par monder les Tomates (2 kg) : il s'agit de retirer la peau qui est un peu acide
2. Faire bouillir une grande casserole d'eau
3. Plonger les Tomates (2 kg)
4. Dès que vous voyez que les tomates se fendent, retirer avec une écumoire araignée (écumoire à gros trous)
5. Laisser refroidir
6. Une fois que les tomates sont refroidies, retirer la peau, ce qui est facile en épluchant la peau, en partant de la "fente"
7. Se débarrasser des peaux
8. Mixer les Tomates (2 kg), avec un robot à lame ('robot coupe') ou un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')

### **Les piments**

9. Les piments sont importants ! C'est un ingrédient essentiel de la cuisine Basque
10. Pour les Piments Verts Doux (300 g) : Vous en trouverez en France type "piment vert doux Basque", comme le fameux piment vert d'Anglet : C'est celui que je recommande. Les chefs Basques m'ont expliqué que le piment d'Anglet rend moins d'eau en cuisant, et donc il est parfait pour cette préparation
11. Si vous n'en trouvez pas, prendre un piment vert Mexicain type Serrano. On en trouve parfois au rayon frais, ou même parfois en boîte
12. Si vous n'aimez pas les plats trop épicés, commencer par ne mettre qu'un tiers des piments et d'en ajouter avec prudence

### **Cuisson**

13. Emincer les Oignons (1,1 kg). Pour les Piments Verts Doux (300 g), enlever les pépins et les nervures (qui peuvent être piquants), puis émincer
14. Dans une marmite, faire chauffer de la Graisse de Canard. En fait, j'utilise plutôt de l'Huile d'Olive
15. Faire revenir les Oignons (1,1 kg)
16. Ajouter les Piments Verts Doux (300 g) (émincés), et le Piment d'Espelette (1 pincée)
17. Cuire à feu faible/moyen pendant 15 minutes
18. Verser alors la purée de Tomates
19. Cuire à feu doux pendant 1 heure, en remuant de temps en temps
20. Voilou, la sauce a réduit et est prête !
21. Ensuite, je mixe une bonne moitié au mixeur plongeant (l'autre moitié garde sa texture et c'est plus intéressant en bouche !)