

Crevette au créole

1 oignon Moyen Haché.
2 Branches de céleri haché.
1 Piment haché.
Beurre.
1 Gousse d'ail.
1 casaque de Thyme.
1 c. " de persil.
1/2 c. à thé de sucre.
Sel et poivre au goût.
Sauce Toulouco (Facultatif).

1 Tasse de sauce tomate.
1 Boîte de tomate épluchée.

- Faire fondre le beurre. et cuire l'oignon et l'ail.
- Ajouter le céleri et piment. cuire jusqu'à tendreté des légumes.
- Ajouter la sauce tomate, les tomates et les épices et faire cuire jusqu'à épaississement.