

## **Sauce Rosée pour pâtes**

1 Boîte de soupe tomates Aylmer

1/2 Tasse Crème légère

1 à 1 1/2 c. à thé d'orégan séché

1/2 à 1 c. à thé de Basilic séchée

1/2 à thé de feuille de Thym séchées

1/4 c. à thé de Piment rouge écrasé

Chauffer environ 5 minutes en brassant à feu doux.

Cuire 325°F à découvert sans liquide.