



SOUPE CHAUDE DE TOMATES



Temps de préparation
5 minutes



Temps de cuisson
60 à 90 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

2 échalotes
1 gousse d'ail
9 grosses tomates
1 bouquet de basilic
1 cuillère de crème fraîche
Sel, poivre
1 morceau de sucre
Huile d'olive

Préparation de la recette

Couper les échalotes en petits morceaux.

Dég germer l'ail.

Couper les tomates en quartier.

Déroulement de la recette

Faire revenir les échalotes, l'ail et le bouquet de basilic dans une casserole avec un peu d'huile d'olive pendant 5 minutes à feu moyen.

Ajouter les tomates et le sucre.

Laisser mijoter à feu très doux pendant 1 heure à 1 heure 30.

Saler, poivrer, mixer, et ajouter la crème fraîche.

Ajouter une ou deux feuilles de basilic directement sur la soupe.



Si votre robot ne mixe pas assez finement, passer la soupe au chinois !



Vous pouvez servir cette soupe avec des croûtons de pain frottés avec de l'ail. En effet, l'ail de printemps est délicieux et surtout très digeste !

*J'utilise souvent de la tomate cœur de boeuf pour cette recette, ou parfois de la tomate grappe.
Une idée originale pour changer du gaspacho !*