

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## SOUPE AUX TOMATES CERISES ROTIES

*Pour 4 personnes*

*Préparation : 20 mn*

*Cuisson : 50 mn*

### Ingrédients :

- 1 kg de tomates cerises
- 4 gousses d'ail non épluchées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 40 cl de bouillon de poule ou de légumes
- 1 cuillère à café de sucre roux
- Sel
- Poivre

### Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Disposez les tomates et l'ail sur un grand plat à rôtir. Ajoutez l'huile et remuez pour enrober les aliments. Faites rôtir au four pendant environ 50 minutes. Epluchez ensuite l'ail et le mettre avec les tomates dans un mixeur.

Puis ajoutez le bouillon et mixez le tout pour obtenir une préparation liquide. Ajoutez le sucre, salez et poivrez. Versez la soupe dans une passoire afin d'enlever graines et peaux. Réchauffez si nécessaire et servir aussitôt.