

Marie Framboise raconte...

... des histoires de papilles...

Soupe de tomates & poivrons

Difficulté	Préparation	Cuisson	Repos
Facile	< 30 minutes	30 minutes	---

Pour 6 personnes :

- 2 kg de tomates
- 1 poivron rouge
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 10 cl de crème fraîche
- 2 pincées de sucre
- 1 bouquet de basilic
- sel - poivre



1 La préparation

- Lavez les légumes, ciselez les échalotes, ôtez le germe de l'ail, épépinez les poivrons, plongez les tomates 2 minutes dans l'eau bouillante et pelez-les.
- Faites blondir les échalotes ciselées avec l'huile d'olive.
- Ajoutez l'ail hachée, remuez et ajoutez les tomates et le poivron coupés en morceaux. Faites revenir pendant 5 minutes.
- Ajoutez 20 cl d'eau, 2 pincées de sucre, sel et poivre. Laissez mijoter 30 minutes.
- Versez la crème en fin de cuisson.
- Mixez, puis ajoutez le basilic. Servir chaud.