



Crème de légumes d'été



Une soupe d'été que l'on peut aussi bien déguster froide que chaude. On y retrouve à peu près les mêmes ingrédients que pour la ratatouille, on peut d'ailleurs simplement mixer les restes d'une ratatouille maison en ajoutant progressivement de l'eau pour obtenir une crème plus ou moins épaisse, à prendre en entrée ou à servir à l'apéritif dans des verrines.

Ingrédients (pour 1L à 1.5 L de soupe) :

- 4 à 5 grosses tomates (variété ancienne)
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 1 oignon blanc
- 1 cuil à café d'origan
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- facultatif : quelques feuilles de basilic
- sel et poivre

Préparation :

Laver les légumes, car on gardera la peau. Peler seulement l'oignon et les tomates, couper les extrémités de l'aubergine et des courgettes. Enlever la partie verte des tomates, couper la queue et enlever toutes les graines du poivron. Émincer tous les légumes en tranches régulières.

Dans une sauteuse, chauffer l'huile d'olive puis ajouter l'oignon. Laisser revenir quelques minutes puis ajouter le poivron coupé. Couvrir et laisser cuire 5 min à feu moyen. Verser ensuite les autres légumes coupés, le piment et l'origan.

Faire cuire à feu moyen à couvert pour éviter que l'eau des tomates ne s'évapore une vingtaine de minutes. En fin de cuisson, saler et poivrer.

Laisser tiédir le mélange puis mixer tous les légumes jusqu'à obtenir une soupe homogène ; on peut ajouter un peu d'eau si la soupe est trop épaisse.

Servir aussitôt ou laisser refroidir au réfrigérateur.

Verser dans des bols ou des verres décorés de feuilles de basilic fraîchement cueillies.

Le 12 Août 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/08/12/24843630.html>