

Velouté tomates mozza, version Thermomix



Pour 4 personnes :

1 oignon

1 gousse d'ail

2 CS d'huile d'olives

1 CS d'origan séché (de basilic, ici)

1 kg de tomates (type Roma)

1 bouillon cube

2 boules de mozzarella

200 g d'eau (+ ou -)

- Hacher l'oignon et l'ail pendant 5 sec / V.5.
- Ajouter l'huile et programmer 5 min / Varoma / V.2.
- Ajouter les tomates coupées en morceaux, l'origan (ou le basilic), le bouillon cube et faire cuire 20 min / Varoma / V.2.
- Ajouter la mozzarella coupées en morceaux et mixer 30 sec / V.6, puis V.10.

J'ai ajouté un peu d'eau, car je trouvais que c'était vraiment un peu épais ! Mais, normalement, ce n'est pas nécessaire. Inutile de peler les tomates, non plus, car avec la puissance du Thermomix, il n'en reste plus rien, une fois le mixage terminé.

Bonne
Appétit
Sandrine