



Les envies de Maga



SOUPE A LA TOMATE



INGRÉDIENTS

- 1 petit oignon
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 0.5 l d'eau
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- 1 cuillère à café de farine
- poivre
- croutons frottés à l'ail

Faire revenir l'oignon émincé dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez la farine puis mélangez. Versez l'eau et le cube émietté et portez à ébullition. Prélevez un peu de bouillon pour délayer le concentré de tomate et versez le tout dans la casserole ainsi que le poivre. Bien mélangez et portez à ébullition à nouveau. Faire cuire à feu doux une quinzaine de minutes. Versez la soupe dans des récipients. Déposez dessus des croûtons de pain grillés, frottez à l'ail et versez un filet d'huile d'olive.