

Marie Framboise raconte ... des histoires de papilles



Recette N° 23 : Soupe de tomates et poivrons

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

Pour 4 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



La Préparation

- 🍆 Lavez les légumes; ciselez les échalotes, otez 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 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.

