

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

SOUPE AU TOMATES



- 3 c. à table d'huile végétale**
- 4 gousses d'ail**
- 6 tasses de tomates coupées en dés**
- 2 tasses d'oignon haché**
- 2 tasses de bouillon de bœuf**
- 2 boîtes de soupe de tomate condensée**
- 2 c à thé d'origan**

Dans une casserole, à feu moyen-élevé, faire tomber les oignons dans l'huile 2 à 3 minutes.

Ajouter ensuite les tomates et l'ail et remuer encore 2 à 3 minutes.

Ajouter tous les autres ingrédients et porter à ébullition.

Couvrir, réduire le feu à doux et laisser mijoter 25 minutes.

Passer tout le mélange au robot ou au pied mélangeur jusqu'à consistance crémeuse.

Au moment de servir, vérifier l'assaisonnement

Vous pourrez facilement doubler ou réduire de moitié la recette. Elle se congèle très bien. En remplacement du bouillon de bœuf, vous pouvez utiliser un reste de bouillon à fondue chinoise (filtré).

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM