



Potage aux tomates fraîches



Un vrai plaisir , une tradition, une institution !

La tradition n'empêche pas la créativité bien sûr.

Ingrédients :

<i>1 kg de tomates</i>	<i>3 cubes de bouillon de légumes</i>
<i>250 gr de pomme de terre</i>	<i>1 l d'eau</i>
<i>200 gr d'oignon</i>	<i>1 c. à soupe d'huile d'olive</i>
<i>20 gr d'ail</i>	<i>2 c. à soupe de crème fraîche</i>
<i>200 gr de carottes</i>	<i>Sel, poivre</i>

Préparation :

Émincer l'oignon et l'ail , faire revenir 5 min dans l'huile d'olive.

Laver les tomates et couper en morceaux.

Eplucher et tailler la pomme de terre en cubes grossiers et les carottes en rondelles.

Ajouter tomates, pommes de terre, carottes, émietter les cubes sur le tout, mélanger ,couvrir avec l'eau.

Saler et poivrer.

Après ébullition, comptez 45 min de cuisson, puis retirer du feu.

Mixez le tout.

Pour un rendu plus homogène et onctueux, passer le mélange au chinois ,remettre sur feu doux quelques minutes , au premier bouillon , stopper la cuisson et ajouter la crème.

Servez.

Info – conseils :

Il n'est pas utile de passer au chinois si vous souhaitez garder un mélange plus rustique.

Présenter avec quelques peluches de cerfeuil , du persil ou de mini boulettes les enfants en raffolent mais les grands ne sont pas contre !

Remplacer la crème fraîche par un fromage ail et fines herbes , du mascarpone , de la crème de coco ,etc. ,à vous le plaisir créatif.

Pour conserver la soupe au frigo ,au congélateur ou stérilisée ,on ajoutera la crème au moment du service.