

Entrée

Préparation :

20 min

Cuisson: 35 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 1 kg de tomates jaunes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 5 cuillères à soupe de basilic frais
- 1 cube bouillon de volaille
- Sel, poivre

Suggestion

- Pour ceux qui aiment un goût plus exotique, ajoutez un peu de cumin moulu

Potage estival aux tomates jaunes et basilic

- Epluchez et coupez grossièrement l'oignon
- Faites-le revenir dans une casserole avec l'huile d'olive
- Découpez grossièrement les tomates et versez-les dans la casserole
- Ajoutez le cube de bouillon et la gousse d'ail préalablement épluchée
- Laissez cuire à feu moyen pendant 30 min
- Quelques minutes avant la fin, ajoutez le basilic. Il est important de ne pas l'ajouter dès le début car en cuisant trop longtemps, il perd son goût
- Salez, poivrez
- Mixez la soupe puis passez-la à travers un chinois pour enlever les morceaux de peau et les pépins de tomate
- Servez chaud !



Suggestion de présentation