



## Soupes chaudes

# Soupe de tomates caramélisées, croutons de tapenade



50 min 25 min 25 min

0

265

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**REPOS** 

**CALORIES** 

### Étape 1

Réalisation de la soupe

- A l'aide d'un couteau d'office enlever le pédoncule des tomates préalablement lavées puis les couper en deux.
- 2 Verser de l'huile d'olive dans une casserole et laisser chauffer à feu vif. Ajouter le sucre et remuer la casserole pour que le caramel cuise uniformément.
- 3 Quand le caramel est brun, ajouter les tomates côté
- 4 Verser le jus de tomate. Couvrir et laisser cuire 25

# minutes.

### Étape 2

Préparation des croûtons à la tappenade

- Préchauffer le four en position grill. A l'aide d'un couteau scie et tailler des tranches de pain d'environ 1 cm d'épaisseur.
- 2 Disposer les tranches sur une grille de four et arroser la mie d'un filet d'huile d'olive.
- Enfourner les tartines et vérifier la cuisson pour ne pas

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 Tomate(s)
- 1 litre(s) Jus de tomate
- 2 branche(s) **Basilic**
- 100 g Tapenade
- 6 Tomates séchées
- 4 tranche(s) Pain(s) de campagne
- 30 g Sucre semoule
- 1 Vinaigre balsamique
- 1 Huile d'olive
- 1 Sel
- 1 Poivre
- 1 Gros sel

- qu'elles brulent. Une fois bien dorées les réserver sur une assiette.
- Effeuiller les sommités de basilic. Réserver dans un bol et recouvrir d'une feuille de papier absorbant humidifié.
- A l'aide d'un couteau d'office, couper des lamelles de tomates séchées puis réserver.
- Placer une douille unie dans une poche de façon à bien la fixer au bout. Remplir la poche à douille de tapenade. Tasser de manière à pousser la préparation vers la douille.
- 7 Coucher la tapenade sur toute la longueur des tartines.
- B Disposer sur la tapenade les lamelles de tomates séchées et décorer avec les sommités de basilic.
- Pour faire briller les feuilles, récupérer un peu d'huile des tomates séchées avec le doigt et huiler les feuilles.

### Étape 3

Mixage de la soupe aux tomates

- Mixer la soupe avec un mixeur plongeant par petits à coups pour éviter les projections.
- Placer une passoire étamine au dessus d'une casserole et filtrer la soupe mixée avec une maryse pour la faire passer.
- Mettre la casserole à chauffer à feu doux. Ajouter du vinaigre balsamique et mélanger au fouet.
- Poivrer et saler si nécessaire. Fouetter une dernière fois et arrêter le feu.

### Étape 4

Dressage

- Placer les bols sur des assiettes et les décorer avec des grains de gros sel.
- A l'aide d'une louche, remplir les bols de dressage.
- Assaisonner d'un peu d'huile d'olive et disposer un croûton de tapenade sur chaque bol. Servir aussitôt.