



Soupes froides

Soupe glacée de tomates fraîches au basilic



2h35 **35 min** **0** **2h** **189**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Soupe de tomate

1.5 kg **Tomate(s)**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
2 **Oignon(s) nouveau(x)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre vert**

Dressage

4 branche(s) **Basilic**
4 **Glaçon(s)**
1 **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des tomates

- 1 Monder les tomates.
- 2 Couper les tomates en quatre, ôter les pédoncules et les pépins.

Étape 2

Préparation de la soupe de tomates

- 1 Eplucher et émincer l'oignon et l'ail.
- 2 Disposer les tomates dans une casserole avec les oignons, l'ail, l'huile d'olive. Saler et poivrer au goût puis laisser cuire à feu moyen pendant 20 minutes en remuant régulièrement.
- 3 Au bout de ce temps mixer le contenu de la casserole à l'aide d'un blender ou d'un mixeur plongeant.
- 4 Couvrir cette soupe de tomates avec du film alimentaire et la conserver au réfrigérateur pendant minimum deux heures.

Étape 3

Dressage et service

- 1** Pour obtenir un effet glacé, ajouter quelques glaçons dans la soupe froide 15 minutes avant le service.
- 2** Répartir la soupe dans des bols puis verser un filet d'huile d'olive et parsemer généreusement de feuilles de basilic fraîchement hachées.
- 3** Servir avec des croûtons, des gressins aux sésames ou encore avec des copeaux de parmesan.
- 4** Remplacer le filet d'huile d'olive par un filet de crème liquide bien fraîche.