

Soupes chaudes

Soupe de tomates caramélisées, croutons de tapenade



50 min 25 min 25 min

0

265

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Réalisation de la soupe

- 1 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 chair.
- 4 Verser le jus de tomate. Couvrir et laisser cuire 25 minutes.

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**

Étape 2

Préparation des croûtons à la tapenade

- 1 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.
- 3 Enfourner les tartines et vérifier la cuisson pour ne pas

qu'elles brûlent. Une fois bien dorées les réserver sur une assiette.

- 4 Effeuer les sommités de basilic. Réserver dans un bol et recouvrir d'une feuille de papier absorbant humidifié.
- 5 A l'aide d'un couteau d'office, couper des lamelles de tomates séchées puis réserver.
- 6 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.
- 8 Disposer sur la tapenade les lamelles de tomates séchées et décorer avec les sommités de basilic.
- 9 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

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

Étape 4

Dressage

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