

Soupe à la tomate (blender chauffant)

Pour réaliser cette recette

Ingrédients :

- ✚ 1 cube de bouillon
- ✚ 1 pincé de poivre
- ✚ 1 grosse boîte de tomates pelées
- ✚ 1 pomme de terre
- ✚ ½ oignon rouge
- ✚ 1 gousse d'ail
- ✚ 1 feuille aromatiques (sauge, romarin, thym...)
- ✚ 1 pincée de cassonade
- ✚ 1 cuil à soupe de crème fraîche



- ✚ Eplucher et hacher l'oignon et l'ail dégermé.
- ✚ Eplucher et couper en dés la pomme de terre.
- ✚ Verser dans le blender chauffant tous les ingrédients.
- ✚ Ne pas ajouter d'eau.
- ✚ Fermer e couvercle du blender et enclencher le programme 1 (25min à 100°C mixage velouté).
- ✚ Assaisonner le velouté selon les goûts (crème, sel, poivre...).

