

■ Velouté de tomates à l'huile d'olive

■ Préparation : 15 mn ■ Cuisson : 20 mn

- 800 g de tomates
- 2 tranches de pain de mie
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 8 brins de ciboulette
- 1 branchette de thym
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre moulu

1 Pelez et épépinez les tomates, découpez la pulpe en gros morceaux. Pelez et émincez finement les oignons et les gousses d'ail. Dans une casserole, versez 2 cuillerées d'huile d'olive, ajoutez les oignons et l'ail, saupoudrez de sucre et laissez-les blondir doucement.

2 Quand le mélange est d'une belle couleur, ajoutez la pulpe de tomate puis le thym. Salez, poivrez. Versez 50 cl d'eau

bouillante, laissez mijoter doucement pendant une vingtaine de minutes. Retirez alors le thym, puis mixez la soupe pour obtenir un beau velouté. Ajoutez l'huile d'olive restante, rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre, laissez refroidir.

3 Découpez le pain de mie en petits cubes, faites-les griller dans le four. Rincez et épongez la ciboulette, puis ciselez-la finement. Servez bien frais dans de jolies coupelles ou des verres. Déposez les petits croûtons sur la surface et parsemez de ciboulette.

Nos conseils

Si vous préférez, vous pouvez déguster cette soupe en remplaçant la ciboulette par de l'estragon ou tout simplement du persil plat. En hiver, en l'absence de belles tomates fraîches, choisissez une boîte de tomates pelées au naturel.

