



Soupes

Soupe aux tomates et fromage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de fromage à tartiner (Maredsous)
2 litres de bouillon de poulet
1 litre de passata
4 oignons (blancs, gros)
2 gousses d'ail (geperst)
branche de thym (pressée)
poudre de paprika
poivre noir
huile d'olive

Méthode de préparation

Épluchez les oignons et coupez-les grossièrement. Chauffez un peu d'huile dans une grande casserole et faites-y revenir les oignons.

Ajoutez la passata et le bouillon. Faites cuire doucement couvert durant 15 minutes.

Mixez la soupe. Ajoutez le fromage à tartiner et mixez bien encore une fois. Assaisonnez avec du poivre noir.

Répartissez dans les assiettes, décorez avec quelques branchettes de thym et saupoudrez de paprika en poudre.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

