



Soupes

## **Soupe tomates avec boulettes panées de mozzarella et huile de basilic**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 kilogramme de tomates pelées (de la boîte)  
70 grammes de purée de tomate  
200 millilitres de fond de boeuf  
16 petits boules de mozzarella  
150 millilitres d'huile d'olive  
2 œufs (battus)  
chapelure japonaise  
farine  
2 tiges de céleri (coupées gros)  
2 carottes (coupées gros)  
1 gousse d'ail (pressée)  
2 oignons (coupés gros)  
1 bouquet garni (thym, laurier, romarin))  
1 bouquet de basilic (frais)  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites revenir l'oignon et l'ail dans une bonne quantité d'huile d'olive et ajoutez la carotte et le céleri. Mettez ensuite le bouquet garni et le concentré de tomate dans la marmite et cuisez en remuant.

Recouvrez le tout avec les tomates en boîte et le fond de boeuf puis faites mijoter la soupe pendant une heure à feu doux avec le couvercle sur la casserole.

Entretemps passez les boulettes de mozzarella successivement dans la farine, l'œuf et le panko et disposez-les sur une assiette au frigo.

Mettez le basilic avec 100 ml d'huile d'olive dans un mixeur et mixez jusqu'à obtenir une huile homogène.

Retirez le bouquet garni de la soupe. Mixez la soupe avec un mixeur plongeur, salez et poivrez et passez-la éventuellement dans une passoire. Versez dans des assiettes profondes.

Passez brièvement les boulettes de mozzarella dans une friteuse et déposez dans chaque assiette 3 boulettes, puis nappez de quelques gouttes d'huile au basilic.

## Ustensiles de cuisine

Mixeur

