



Soupes

Soupe du 'Grand Saint' avec crosse de pâte feuilletée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la crosse

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
4 cuillères à soupe de fromage (moulu)
4 cuillères à soupe de pesto rouge

Pour la soupe du 'Grand Saint'

750 grammes de tomates pelées (en boîte)
100 millilitres de crème entière
30 grammes de purée de tomate
1 gousse d'ail (pressée)
1 oignon (finement ciselé)
400 millilitres d'eau
1 bouillon de légumes
1 noix de beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Déroulez la pâte feuilletée, tartinez-la de pesto rouge et saupoudrez-la de fromage moulu.

Pliez la pâte en double avec le pesto à l'intérieur et coupez de longues bandes d'environ 2 cm de large.

Tressez les bandes de pâte et pliez le dessus comme une canne.

Déposez les petites cannes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez-les 10 minutes à 180°C.

Faites revenir l'oignon et l'ail avec une noix de beurre dans une casserole.

Ajoutez la purée de tomates, les tomates pelées, l'eau et le cube de bouillon de légumes.

Faites mijoter à feu doux pendant 10 minutes puis laissez un adulte mixer le tout.

Une fois la soupe versée, mettez de la crème sur une cuillère à soupe et formez une mitre dans la soupe.

Enfin, placez une crosse sur chaque assiette et servez les autres crosses dans une corbeille à pain. Bon appétit !

Ustensiles de cuisine

Four

Mixeur

