



Soupes

## **Soupe aux oignons rouges et aux tomates cerises**

**Pour 6 personnes.**

### **Ingrédients**

1 1/4 kilogrammes tomate cerise  
3 gousses d'ail (émincées)  
4 oignons rouges (en fins anneaux)  
10 feuilles de basilic  
7 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge  
2 cuillères à soupe de sucre brun  
2 1/2 décilitres de bouillon de légumes  
2 cuillères à soupe de pesto vert  
6 tranches ciabattas (en morceaux)  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 220 °. Disposez les tomates cerises, 2 oignons coupés en anneaux, l'ail et le basilic sur une plaque de cuisson et arrosez-les de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez et enfournez pendant 40 minutes. Mixez ensuite finement l'ensemble.

Réalisez un mélange avec les morceaux de pain, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et le pesto vert. Disposez la préparation sur une plaque de cuisson et enfournez pendant 5 minutes.

Retournez les croûtons et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Dans l'intervalle, faites revenir les oignons restants dans 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, pendant une dizaine de minutes. Déglacez avec le vinaigre de vin, puis incorporez le sucre brun.

Transvasez les oignons cuits, la préparation à base de tomates et le bouillon dans une casserole. Portez à ébullition, salez et poivrez. Servez avec les croûtons au pesto.

