

POTAGE TOMATES - VERMICELLES

Avril 2004 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 belles tomates mûres
- ★ 100 g de vermicelles
- ★ 2 tablettes de bouillon de poule
- ★ 3 gousses d'ail
- ★ 20 g de beurre
- ★ 1 morceau de sucre
- ★ 2 brins de persil
- ★ 1 pincée de thym de Provence
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 Casseroles, Mixer plongeant

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,35 € (soit 0,59 € par personne)



Recette :

Peler les gousses d'ail. Ciseler finement le persil. Porter une grande casserole d'eau à ébullition, y plonger les tomates 1 minute, les rafraîchir et les peler; les concasser grossièrement. Dans une grande casserole faire chauffer 1 litre d'eau avec les tablettes de bouillon en mélangeant de temps en temps. A ébullition, ajouter les tomates, les gousses d'ail, le beurre, le morceau de sucre et le thym. Laisser frémir 15 minutes en remuant régulièrement.

Hors du feu, passer le mélange au mixer. Remettre à cuire et lorsque l'ébullition reprend, ajouter les vermicelles, saler, poivrer et laisser frémir 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement, verser en soupière, parsemer de persil haché et servir aussitôt bien chaud.