Soupe de légumes du soleil

Aubergine, courgette, poivron et tomate mijotent ensemble dans cette soupe provençale épaisse et parfumée. Elle sent les vacances.

4 personnes	15 min préparation	30 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 3 tomates
- 1 oignon
- 2 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de huile d'olive
- 500 ml d'eau
- 1 c. à café de herbes de Provence
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Couper tous les légumes en gros dés.
2. Mettre l'oignon, l'ail et l'huile dans le bol et hacher.
   5 sec / vitesse 5
3. Faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
4. Ajouter les autres légumes, l'eau, les herbes et le sel, puis cuire.
   28 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Mixer plus ou moins finement selon la texture voulue.
   40 sec / vitesse 8
6. Servir avec un filet d'huile d'olive.

Le conseil de Tiha
Garde un peu de morceaux en mixant moins longtemps : cette soupe est meilleure rustique.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur.