Soupe de tomates fraîches et basilic

Une soupe aux tomates mûres, légèrement relevée, qui sent bon l'été. Le basilic ajouté à la fin donne toute sa fraîcheur.

4 personnes	10 min préparation	25 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 kg de tomates bien mûres
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de huile d'olive
- 200 ml d'eau
- 1 c. à café de sucre
- 1 c. à café de sel
- 10 feuilles de basilic

Préparation

1. Couper les tomates en quartiers.
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 tomates, l'eau, le sucre et le sel, puis cuire.
   22 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter le basilic et mixer.
   1 min / vitesse 10
6. Passer au chinois pour retirer les peaux, puis servir.

Le conseil de Tiha
Une pincée de sucre corrige l'acidité des tomates moins mûres.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur, 3 mois au congélateur.