

Crème de tomates au basilic



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Simple et rapide, cette crème est idéale pour un repas du soir.

Recette proposée par : Anne-Marie Fourny

Ingrédients

- 1 kg de tomates - fraîches (ou des cubes de tomates congelées)
- crème fraîche
- 1 l de bouillon
- basilic - frais
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Détaillez les oignons en fins morceaux, puis faites-les suer avec l'ail haché.
- 2 Épépinez les tomates et coupez-les en cubes.
- 3 Déposez les oignons, l'ail et les tomates dans une casserole. Laissez frémir 5 minutes en remuant bien.
- 4 Mouillez avec le bouillon, puis portez à ébullition. Salez, poivrez. Laissez cuire 20 minutes.
- 5 Ajoutez alors les feuilles de basilic et mixez le potage. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- 6 Au moment de servir, versez une cuillère à soupe de crème fraîche dans chaque bol.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

