

Soupe froide de tomates



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- 2 kg de tomates
- 2 cubes à l'huile d'olive
- crème fraîche
- basilic
- 4 d'oignons
- poivre

Préparation

- 1 Faites revenir les oignons émincés (sans les laisser colorer) dans une cocotte puis ajoutez les tomates préalablement coupées en dés assez gros.
- 2 Déposez les cubes et laissez cuire environ 30 minutes. Poivrez à la fin et laissez refroidir dans la cocotte.
- 3 Une fois les légumes refroidis, mixez-les au blender pour obtenir un velouté. Réservez au frais.
- 4 Au moment de servir, ajoutez un peu de crème fraîche et de basilic frais.

Proposé par

Les recettes du Mas du Loup

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

