

Velouté à la tomate

Pour 6 personnes

Préparation 15 minutes

Cuisson 30 minutes

Ingrédients :

- + 1Kg de tomates
- + 2 oignons
- + 1 gousse d'ail
- + 15g de beurre
- + 1,5l d'eau
- + 4 cuillères à soupe de fécule
- + 10cl de crème fraîche
- + Sel, poivre, ciboulette

- ♣ Lavez et coupez les tomates en quartiers.
- ♣ Pelez et hachez les oignons et la gousse d'ail.
- ♣ Faites fondre le beurre dans une casserole, y ajouter les oignons et les faire cuire à feu doux, quand ils sont transparents ajouter l'ail, les tomates. Remuez 5 minutes sur feu doux puis ajoutez l'eau et laissez cuire pendant 20 minutes à petits bouillons.
- ♣ Passez le contenu de la casserole au chinois (passoire fine) et remettez dans la casserole, ajoutez la fécule délayée dans un peu d'eau froide et versez tout en remuant. Salez et poivrez.
- ♣ Ajoutez en dernier la crème fraîche épaisse et fouettez jusqu'à obtenir une liaison onctueuse.
- ♣ Versez le potage dans une soupière décorez avec des brins de ciboulette ciselés servez chaud ou froid.

Bon appétit