

Potage de Tomates Oriental Doux

Nombre de personnes: 4
+/- 12 louches

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- TOMATES PELEES	400g
- BANANE(S)	1
- BOUILLON DE LEGUME	1 litre (2 cubes)
- FARINE	1 c à soupe
- CREME FRAICHE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	1 c à soupe
- CURRY	1 c à café
- PERSIL	1 c à soupe

Recette:

- Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez-y la farine et faites cuire quelques instants tout en remuant.
- Ajoutez les tomates pelées et la banane (coupée en rondelles), et faites chauffer pendant 1 min.
- Ajoutez le bouillon et le curry, couvrez et laissez bouillir pendant 10 min. à feu doux. Mixez finement et poivrez selon votre goût.
- Portez juste sous le point d'ébullition et intégrez la crème fraîche et le persil fraîchement émincé (ne plus laisser bouillir).

