

Potage de Tomates et Petites Boulettes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 55 minutes

Ingrédients:

- TOMATE(S)	8 - 10
- COURGETTE(S)	1
- CAROTTE(S)	3
- OIGNON(S)	2
- CELERI	1 branche (vert)
- BOUILLON DE POULE	2 cubes
- SUCRE (EN MORCEAUX)	2 - 3
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à soupe
- PETITES BOULETTES SURGEL.	25-30

Recette:

- Pelez les tomates et concassez-les.
- Emincez les oignons et le céleri.
- Pelez et coupez en dés les carottes et la courgette.
- Faites chauffer du beurre de cuisson dans une grande casserole et faites-y revenir les oignons émincés puis ajoutez les autres légumes.
- Mouillez avec 1.5 litres d'eau et ajoutez les cubes de bouillon et le sucre.
- Laissez cuire à couvert pendant 35 minutes.
- Mixez alors le tout puis rectifiez l'assaisonnement.
- Replacez le potage sur feu doux et incorporez les petites boulettes pendant 5 à 7 minutes.
- Servez bien chaud.

Remarque:

Si le potage est trop acide, rajoutez un peu de sucre

