

Potage aux Tomates Fraîches

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- TOMATE(S)	10-12 (Coeur de Boeuf)
- OIGNON(S)	1
- CLOU(S) DE GIROFLE	4
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 litre avec 1 cube
- FARINE	50g
- BEURRE	50g
- SUCRE SEMOULE	2 c à café
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Passez les tomates dans l'eau bouillante afin d'ôter la peau. Concassez-les grossièrement.
- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans un peu d'huile puis ajoutez les tomates, le bouillon et les clous de girofle. Sale et poivrez. Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant 30 minutes.
- Après ce temps, retirez les clous de girofle et passez au mixeur plongeur afin d'obtenir un potage lisse.
- Faites ensuite fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine pour former un roux. Ajoutez petit à petit le potage mixé en fouettant continuellement afin de l'épaissir.
- Incorporez finalement le sucre et la crème. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.

