

Potage Tomates, Poireaux et Cornettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- TOMATE(S)	8 coeurs de boeuf moyennes
- OIGNON(S)	1
- HUILE D'OLIVE	
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 cube + 800 ml d'eau
- THYM	2 c à café
- AIL EN POUDRE	1/2 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	150g (Corenettes)
- PATES POUR POTAGE	200g
- POIREAUX EN JULIENNE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emondez les tomates.
- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans de l'huile chaude. Ajoutez les tomates pelées et concassées. Saupoudrez de thym et d'ail. Salez et poivrez.
- Arrosez avec le bouillon de légumes. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire à couvert pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, faites fondre la julienne de poireaux dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Réservez.
- Lorsque le potage est cuit, passez au mixeur plongeur.
- Remplacez le potage sur un feu doux, ajoutez les poireaux étuvés et la pâte. Laissez cuire les pâtes pendant 10-12 minutes à couvert en remuant de temps en temps.
- Ajoutez un peu d'eau si le potage devient trop épais et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.

