

Potage Tomates Monsieur Seguin

Nombre de personnes : 10

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- TOMATES CONCASSÉES	2 boîtes
- CAROTTE(S)	3-4
- OIGNON(S)	2
- BOUILLON DE POULE	1.5 litres (2 cubes)
- MAIZENA	2 c à soupe
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150g de frais
- AIL EN POUDRE	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Emincez les oignons.
- Pelez et coupez les carottes en dés.
- Faites revenir les oignons dans de l'huile chaude. Lorsqu'ils sont translucides, ajoutez les carottes et les tomates concassées. Ajoutez l'ail, sel et poivre.
- Arrosez avec le bouillon.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes à couvert.
- En fin de cuisson, intégrez la maïzéna diluée dans un fond d'eau froide. Ajoutez également le fromage de chèvre.
- Mixez alors le tout au mixeur plongeur afin d'obtenir un potage onctueux.
- Rectifiez l'assaisonnement puis servez sans attendre.

