

Soupe de poivrons de chez Window's

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min.

Ingrédients:

- 6 c à soupe de beurre
- 1 ½ oignons émincés
- 1 ½ échalotes rouges émincées
- 1 ½ c à soupe de paprika
- 6 poivrons rouges épépinés, épluchés et émincés
- Un toute petite pincée de poivre de Cayenne
- 1 c à café de thym
- 1 ½ c à café de basilic
- 1 ½ c à café d'origan
- 6 c à soupe de farine
- 1,650 litres de bouillon de poule chaud
- 1 ½ c à soupe de concentré de tomates
- 3 c à soupe de crème fraîche
- Sel
- Poivre

Recette:

- Faites chauffer le beurre dans une grande casserole, ajoutez les oignons, les échalotes et le paprika ; mélangez et laissez cuire pendant 6 minutes à feu doux.
- Ajoutez les poivrons, salez et poivrez.
- Incorporez les reste des aromates, couvrez et laissez cuire 20 minutes à feu doux , en remuant de temps en temps.
- Saupoudrez de farine, mélangez et prolongez la cuisson encore 2 minutes, sans couvrir.
- Incorporez le bouillon de volaille chaud et le concentré de tomates. Laissez cuire encore 15 minutes à feu moyen – doux.
- Réduisez la soupe en purée au robot ménager. Versez dans une soupière. Incorporez la crème et servez aussitôt.