

SOUPE DE TOMATES AUX PÂTES ET AUX BASILIC

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TOMATE(S)	4 bien mûres
- OIGNON(S)	1 finement émincé
- AIL EN POUDRE	un peu
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2 finement émincé
- BOUILLON DE POULE	1.5 litres
- CONCENTRE DE TOMATES	60ml
- COULIS DE TOMATES	1 petit tétrabrique
- SEL	
- POIVRE	
- SUCRE SEMOULE	1 c à café
- BASILIC	un peu (séché)
- COQUILLETES (PÂTES)	150g

Recette:

- Pelez les tomates.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon avec l'ail et le poivron. Laissez cuire 5 minutes sans coloration. Ajoutez les tomates concassées et le coulis de tomates. Laissez encore cuire doucement 5 minutes en remuant.
- Mouillez avec le bouillon, ajoutez le sucre, salez et poivrez.
- Couvrez et laissez mijoter 20 minutes.
- Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Retirez la soupe du feu, ajoutez le basilic et laissez refroidir un peu. Passez-la au mixer.
- Ajoutez enfin les pâtes, réchauffez le tout et servez aussitôt.

Remarque:

Le potage peut être préparé la veille, mais alors n'ajoutez pas les pâtes; elles grossiraient de trop.