

Potage de Tomates au Basilic et au Piment Doux

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TOMATES PELEES	1 grosse boîte (850 ml)
- OIGNON(S)	1
- POMME(S) DE TERRE	2
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 litre (1.5 cubes)
- BASILIC	2 c à café (séché)
- PIMENT DOUX MOULU	1/2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir le tout dans un peu de beurre chaud.
- Ajoutez alors les tomates pelées puis le piment et 1 c à café de basilic.
- Arrosez avec le bouillon. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 30 minutes.
- Après ce temps, passez le potage au mixeur-plongeur.
- Intégrez la crème et émulsionnez-la au mixeur.
- Rectifiez l'assaisonnement et intégrez le reste de basilic.

Remarque:

Ce potage peut se déguster chaud ou froid !