

Potage Tomates, Basilic et Quenelles de Chèvre

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- OIGNON(S)	2
- CELERI	2 branches
- CAROTTE(S)	3
- TOMATES PELEES	1.4 kg
- BOUILLON DE LÉGUMES	600 ml (2 cubes)
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	200g frais
- BASILIC	séché
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Pelez et émincez les oignons.
- Coupez le céleri et les carottes en dés.
- Faites revenir le tout dans du beurre chaud puis intégrez les tomates pelées.
- Arrosez avec le bouillon, saupoudrez de basilic, salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson pendant 40-45 minutes.
- Mixez le tout au mixeur plongeur.
- Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez de nouveau du basilic ainsi que du persil.
- Servez ce potage en assiette avec une ou deux quenelles de chèvre frais.