

Soupe Provençale et Ses Croûtons au Chèvre

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/2
- CELERI	1 branche
- AUBERGINE(S)	1 petite
- TOMATES CONCASSÉES	400g
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- BOUILLON DE LÉGUMES	800 ml (2 cubes)
- HERBES DE PROVENCE	1 c à soupe + un peu
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- PAPRIKA	1 c à café
- PAIN	4 tranches pour les croûtons
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	2 c à soupe (frais)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez l'oignon et les gousses d'ail. Coupez l'oignon en 4 puis hachez le tout 6 secondes/vitesse 6 dans le robot Monsieur Cuisine. Poussez les légumes vers le bas du bol avec la spatule.
- Détaillez les courgettes, l'aubergine et le poivron en dés. Placez le tout dans le bol et hachez 2x 5 secondes/vitesse 7 en poussant les légumes vers le fond du bol entre les deux mixages.
- Arrosez avec l'huile et faites rissoler sur le programme saisir/5minutes/vitesse 1.
- Ajoutez les tomates concassées, le bouillon et les herbes de Provence. Faites cuire 35 minutes/95°C/vitesse 1.
- Réduisez le potage en purée en mixant progressivement pendant 1 minute/vitesse 5 à 8.
- Incorporez alors le concentré de tomates, le paprika, sel et poivre.
- Mixez une seconde fois pendant 1 minute/vitesse 10.
- Préchauffez le four sur position grill (250°C).
- Pour les croûtons, faites griller légèrement les tranches de pain.
- Coupez-les en portions et nappez-les de fromage de chèvre. Poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence.
- Enfournez sous le grill pendant 5 minutes.
- Servez le potage dans des assiettes creuses et déposez à la surface 3 à 4 croûtons au chèvre.



Remarque:

Avec Monsieur Cuisine