



Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un moulin à légumes ou d'un mixeur plongeant

1 kg de tomates  
(choisissez-les mûres et parfumées)  
25 g de beurre  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
Quelques branches de thym  
2 gousses d'ail  
Sel  
Poivre du moulin

- Pelez, dégermez et coupez en quatre les gousses d'ail.
- Faites fondre le beurre et l'huile d'olive dans une cocotte. Mettez à revenir sur feu modéré l'ail pendant 2 à 3 minutes en remuant régulièrement.
- Rincez et coupez en quartier les tomates. Mettez-les dans la cocotte avec un petit verre d'eau, le thym effeuillé et le sel.
- Laissez cuire, toujours à feu modéré, pendant 25 mn.
- Passez la soupe au moulin à légumes, grille moyenne. Si vous n'en avez pas, pelez les tomates avant les mettre à cuire et mixez la soupe au mixeur plongeur.
- Donnez quelques tours de moulin à poivre et servez immédiatement !



Pour peler facilement les tomates : plongez-les 30 secondes dans de l'eau bouillante en ayant pris soin, au préalable, d'entailler leur peau d'une petite croix.

