



1. Pelez, dégermez et coupez en quatre les gousses d'ail.
2. Faites fondre le beurre et l'huile d'olive dans une cocotte. Mettez à revenir sur feu moyen l'ail pendant 2 à 3 minutes en remuant régulièrement.
3. Rincez et coupez en quartier les tomates. Mettez-les dans la cocotte avec l'eau, le thym effeuillé et le sel.
4. Laissez cuire à feu moyen pendant 30 mn.
5. 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 plongeant.
6. Donnez quelques tours de moulin à poivre et servez.

💡 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.

**Super facile**  
**10 mn de préparation**  
**30 mn de cuisson**  
**Bon marché**  
**Sans gluten**  
**Veggie**  
**Vegan**

**Ingrédients pour 4 pers. :**

Vous aurez besoin d'un moulin à légumes ou d'un [mixeur plongeant](#)

- 1,5 kg de **tomates** (choisissez-les mûres et avec du goût !)
- 30 g de **beurre** (pour une version végétane, ne mettez pas de beurre et mettez un peu plus d'huile d'olive)
- 2 c. à soupe de **huile d'olive**
- Quelques branches de **thym**
- 2 gousses d'**ail**
- +/- 15 cl d'**eau**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin

