



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 d'**huile d'olive**
- Quelques branches de **thym**
- 2 gousses d'**ail**
- +/- 15 cl d'**eau**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin

