

Soape froide de tomates au céleri



10 min préparation
25 min cuisson



Très facile



Bon marché



Ingrédients pour 4 personnes.



1 Kg de tomate



2 gousses d'ail



1 C à café de sucre



2 oignons



1 bouquet



2 branches de céleri



3 C à soupe huile d'olive



2 Litres d'eau



Sel & poivre

- 1 Nettoyez les tomates et les branches de céleri.
- 2 Coupez les tomates en quartiers. Emincez les branches de céleri en tronçons de 2 cm d'épaisseur.
- 3 Epluchez et hachez les oignons et l'ail.
- 4 Faites chauffer l'huile d'olive dans un faitout.
- 5 Faites-y revenir les oignons hachés jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 6 Ajoutez l'ail haché, les quartiers de tomates, les tronçons de céleri (y compris les feuilles), le bouquet garni, du sel et du poivre. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes.
- 7 Ajoutez l'eau et le sucre en poudre. Laissez cuire à couvert pendant 20 minutes, toujours à feu doux.
- 8 Au bout de ce temps, retirez le bouquet garni et mixez la soupe à l'aide d'un mixeur-plongeant jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
- 9 Laissez refroidir puis entreposez au frais jusqu'au service.
- 10 Servez la soupe froide dans des verrines. Décorez-les de concombre, d'oignon rouge et de piment émincés en petits dés.