

NEUENSCHWANDER
N

SOUPE DE TOMATES FROIDE



Amore per la tradizione.

POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN,
DIFFICULTÉ : SIMPLE

Ingrédients

2 cs	huile d'olive fruitée
1	échalote, finement hachée
1 kg	tomates très mûres
1 cs	vinaigre balsamique
2 cs	sauce soja
180 g	crème fraîche
1	citron non traité, un peu de zeste et 2 cs de jus Kräutersalz
	grosses Bund Basilikum
1	(Nachtkerze, Taglilie, Kapuzinerkresse, Borretsch,
Fleurs comestibles	Basilikum, Rucola, Ysop), in Streifen geschnitten

Préparation

1. Détacher les feuilles de basilic des tiges et les ciseler en fines lanières.
2. Peler les tomates à l'aide d'un éplucheur ou les entailler en croix à la pointe avant de les plonger dans de l'eau bouillante avec une écumoire jusqu'à ce que la peau se détache. Passer les tomates à l'eau froide pour les peler plus facilement. Retirer le pédoncule des tomates avant de les couper en quatre et de les épépiner.
3. Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive; ajouter les tomates, le vinaigre balsamique et la sauce soja. Laisser mijoter environ 5 minutes. Réduire en purée à l'aide d'un mixer plongeur, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.
4. Ajouter la crème fraîche, le jus de citron et le zeste à la soupe de tomates froide. Assaisonner avec du sel aux fines herbes.
5. Dresser la soupe dans les assiettes, garnir de basilic et de fleurs ciselées et arroser d'un filet d'huile d'olive.

SOUPE DE TOMATES FROIDE AUX FLEURS

Diverses fleurs comestibles apportent une touche finale irrésistible à notre soupe de tomates estivale. Cette savoureuse recette se distingue par son caractère épuré et la fraîcheur de ses ingrédients. Qu'on se le dise: les mets les plus simples sont souvent les meilleurs!

Produits recommandés



Huile d'olive extra vierge Selezione
Art: 006039



Vinaigre bals. 1 médaille d'Argent
Art: 003156



Sel marin de Guérande fin
Art: 102603