



SOUPE DE TOMATES

Recette pour 3 à 4 kg de tomates

Ingrédients :

3 à 4 kg de tomates bien mûres
500 g d'oignons émincés
5 à 6 morceaux de sucre
20 cl de vin blanc
1 belle branche de céleri
2 ou 3 pommes de terre coupées en dés

Préparation :

Faire une fondue d'oignons avec l'huile d'olive.

Mouiller avec le vin blanc et ajouter le sucre.

Incorporer une dizaine de tomates coupées en dés et faire compoter le tout : vous devez vous approcher de la consistance d'une sauce tomate.

A ce stade assaisonner légèrement : la préparation doit rester fade en sel, la cuisson fera évaporer l'eau et le sel va se concentrer.

Ajouter 2l d'eau les pommes de terre et le reste de tomates coupées en dés.

Porter à ébullition puis réduire à petits frémissements au moins une 1h, rajouter si besoin de l'eau.

Rectifier l'assaisonnement et incorporer le céleri émincé, cuire encore 15mn.

Mouliner légèrement.