

Velouté de tomates

Ingédients :

- 500 g de tomates fraîche
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 500 g d'eau
- 20 g d'huile d'olive
- 1 cube de pot au feu
- 1 cuillère à café de sucre blanc
- 1 gobelet de crème liquide

Préparation :

Epluchez l'oignon et coupez-le en 2 avec la gousse d'ail.

Mixez au Thermomix pendant 5 secondes à vitesse 5.

Ajoutez l'huile d'olive et faites mijoter 5 minutes à 100° C sur vitesse 1.

Ajoutez ensuite les tomates coupées en morceaux, le concentré de tomate et la cuillère de sucre, puis mixez 5 secondes à vitesse 5.

Faites mijoter 3 minutes à 100° C sur la vitesse 1.

Dans le bol du Thermomix, versez l'eau, le cube, sel, poivre puis laissez pendant 15 minutes à 100° C sur vitesse 1.

A la sonnerie, ajoutez le gobelet de crème liquide.

Mixez 1 minute sur vitesse 6 puis 30 secondes sur vitesse 10.

<http://philomavie.blogspot.com>