

SOUPE AUX TOMATES DE MAMAN



Ingrédients :

1 oignon haché fin
2 c. à table de beurre
10 tasses d'eau
1 c. à table de bouillon de poulet en poudre ou liquide
1 boîte (19 oz) tomate étuvées
1 boîte (10 oz) crème de tomates
1 sachet soupe au poulet Lipton
1/2 tasse de céleri haché fin
1 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre
1/2 tasse de nouilles à soupe (moi à l'oeil) (alphabet, étoiles, vermicelles, etc....)

Préparation :

Faire fondre le beurre et faire dorer l'oignon

Ajouter l'eau et au point d'ébullition ajouter le concentré de poulet, les tomates étuvées, crème de tomate, céleri, sel et poivre

Bouillir environ 1 hre à feu moyen

Ajouter le sachet de soupe Lipton et les nouilles (cuire environ 30 minutes)

Note :

Rajouter de l'eau au besoin si trop épaisse