



L'AVENUE DU
MONT—ROYAL



mont-royal.net

 Desjardins
présente

L'AVENUE GOURMANDE



POTAGE TOMATE- BASILIC

—
Recette de Caroline Dumas

—
Soupsoup
844, Mont-Royal Est

— Ingrédients pour 4 à 6
portions

- 1,5kg (3lb) de tomates fraîches coupées en quartier
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 125 ml (½ tasse) de crème 35% (facultatif)
- 1 c. à soupe de sucre de canne
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon coupé en dés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 12 belles feuilles de basilic
- Sel de mer et poivre du moulin

— Préparation

- **CHAUFFER** l'huile à feu modéré dans une casserole. Faire revenir l'oignon et l'ail pendant 3 à 5 min.
- **AJOUTER** les tomates, le sucre, le sel, le poivre et l'eau. Laisser mijoter pendant 15 min à couvert et retirer du feu.
- **AJOUTER** le basilic et la crème si désiré.
- **BROYER** au mélangeur ou au mixeur.
- **RECTIFIER** l'assaisonnement si besoin et garnir de petites feuilles de basilic et d'un trait d'huile d'olive au moment de servir.