

Soupe de tomates et vermicelles de Cyril Lignac

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 15 à 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 kg de tomates
- ✓ 15 g de beurre
- ✓ 1 oignon
- ✓ 60 g de vermicelles
- ✓ 1 cuil à café de sucre (1 morceau)
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez les tomates en morceaux

Dans une casserole, faire revenir l'oignon coupé finement dans le beurre

Ajoutez les tomates puis couvrir d'eau à hauteur

Salez, poivrez et ajoutez le sucre pour casser l'acidité de la tomate

Laissez cuire à feu moyen pendant 15 min

Mixez la préparation, puis la filtrer, pour enlever les peaux.

Faire bouillir la soupe de tomate, ajouter les vermicelles et éteignez le feu,
couvrez et attendre 3 à 5 min

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!