

Soupe de tomate a la semoule

Difficulté : Facile

Preparation : 10 min / Cuisson : 20 a 25 min env.

Ingredients pour 4 personnes :

1 boîte de 400 g de pulpe de tomate

1 cuil a soupe de lanieres d'oignons seches

1 cuil à café d'ail semoule

70 cl d'eau ou plus pour une soupe moins epaisse

1 cube de bouillon de volaille

1 pincee de sucre

1 cuil a soupe d'huile d'olive

1 pointe de cumin en poudre

Sel & poivre

80 g de semoule a couscous moyenne

Preparation :

Epluchez l'oignon et l'ail et emincez-les.

Faites-les revenir 2 min dans une casserole avec l'huile d'olive et les epices.

Versez la pulpe de tomate, l'eau et le bouillon cube.

Salez legerement, poivrez et ajoutez une pincee de sucre.

Laissez mijoter environ 15 min à feu moyen.

Mixez votre preparation a l'aide d'un mixeur plongeant.

Goutez et rectifiez l'assaisonnement si necessaire.

Ajoutez la semoule de couscous, melangez et laissez cuire encore 5 a 6 min.

Vous reste plus qu'a passer a table

Bon appetit a toutes & tous !!