

Soupe de tomate à la semoule

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 20 à 25 min env.

Ingredients pour 4 personnes :

1 boîte de 400 g de pulpe de tomate
1 cuil à soupe de lanières d'oignons séchées
1 cuil à café d'ail semoule
70 cl d'eau ou plus pour une soupe moins épaisse
1 cube de bouillon de volaille
1 pincée de sucre
1 cuil à soupe d'huile d'olive
1 pointe de cumin en poudre
Sel & poivre
80 g de semoule à couscous moyenne

Préparation :

Epluchez l'oignon et l'ail et émincez-les.
Faites-les revenir 2 min dans une casserole avec l'huile d'olive et les épices.

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

Salez légèrement, poivrez et ajoutez une pincée de sucre.

Laissez mijoter environ 15 min à feu moyen.

Mixez votre préparation à l'aide d'un mixeur plongeant.
Gouttez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Ajoutez la semoule de couscous, mélangez et laissez cuire encore 5 à 6 min.

Vous restez plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!