



Soupe repas aux pâtes et tomates d'automne à la mijoteuse

[MIJOTEUSE](#) - [PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

8H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 8 tasses de tomates italiennes coupées en quatre (ou trois boîtes de conserve de tomates en dés de 28 onces)
- 1 gros oignon rouge
- 3-4 grosses carottes
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de pâte de tomate
- 1 c. à soupe de basilic séché
- 2 tasses de bouillon de poulet ou de légumes
- 2 c. à thé de sel (ou moins au goût)
- Poivre en quantité
- 1/2 paquet de pâtes courtes Catelli® Sans Gluten cuites
- 1 tasse de crème 35 %
- 1 tasse de fromage cheddar fort, rapé

Préparation

1. Dans le plat de la mijoteuse, mettre tous les ingrédients à l'exception des pâtes et de la crème.

2. Faire chauffer à basse température pendant 8 heures ou à haute température pendant 4 heures.
3. Passer la soupe au mélangeur jusqu'à la consistance désirée. Ajouter la crème et bien mélanger.
4. Remettre dans le plat de la mijoteuse. Ajouter les pâtes et le fromage.