

Temps de cuisson : 1h45

Temps de préparation : 20 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4



Soupe aux tomates

Ingrédients :

- 1 tasse de Parmigiano Reggiano AOP, râpé
- 4-5 tomates ROMA
- Filet d'huile
- Sel et poivre
- 1 c. table de beurre
- 1 petit oignon jaune, haché
- 2 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 1 tasse de tomates broyées
- ½ tasse de basilic frais, ciselé
- 1 branche de thym frais
- 1 ½ tasse de bouillon de poulet
- 1 saucisse italienne douce ou piquante, cuite et coupée en rondelle
- 1/3 à ½ tasse de crème (optionnel)

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Déposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, 8 petits paquets du Parmigiano Reggiano AOP râpé.
3. Enfourner sur la grille du centre quelques minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
4. Pendant ce temps, couper les tomates en deux sur le sens de la longueur. Saler et poivrer.
5. Lorsque les tuiles de parmesan seront prêtes, les déposer dans une assiette.

6. Déposer les tomates sur la plaque ayant servi à la cuisson des tuiles.
7. Arroser les tomates d'un filet d'huile. Enfourner sur la grille du centre pendant 60 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien rôties.
8. Vers la mi-cuisson des tomates, préparer les oignons, l'ail et le basilic.
9. Faire fondre le beurre dans un chaudron.
10. Ajouter les oignons et faire cuire à feu moyen vide pendant 5 minutes.
11. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
12. Ajouter les tomates broyées, le basilic, la branche de thym et le bouillon.
13. Saler et poivrer.
14. Ajouter les tomates rôties.
15. Laisser mijoter à feu moyen pendant 30 minutes en brassant de temps à autre.
16. Faire dorer dans un poêlon les rondelles de saucisses et réserver.
17. Retirer la branche de thym et à l'aide d'un pied-mélangeur, réduire en purée la soupe.
18. Si vous désirez une soupe plus crémeuse, ajouter la crème et bien mélanger.
19. Ajouter quelques morceaux de saucisse, des tuiles de parmesan et un peu de basilic frais sur votre soupe.