



*La Ferme du Moulin*  
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



## POTAGE : CRÈME DE TOMATES

• DIFFICULTE •



Temps de cuisson : 30 mn

Pour 4 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 4/5 tomates moyennes
- ✓ 2/3 pommes de terre
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- ✓ 1 cuillère à soupe de persil haché
- ✓ 40 g de beurre
- ✓ 2/4 de litre d'eau
- ✓ Sel et poivre

• PREPARATION •

1. Éplucher la gousse d'ail. Éplucher l'oignon et le couper en rondelles.
2. Couper les tomates en 4 morceaux. Éplucher et laver les pommes de terre, les couper en morceaux.
3. Mettre tous ces ingrédients dans une casserole et recouvrir d'eau. Saler et porter à ébullition à feu moyen. Laisser mijoter à couvert 30 minutes. Pendant ce temps, effeuiller le persil et le hacher, le réserver.
4. Passer au robot de votre choix et délayer la crème fraîche en réchauffant la soupe jusqu'à ébullition.
5. Retirer du feu.
6. Ajouter le morceau de beurre.
7. Verser dans une soupière chaude. Donner 2 à 3 tours de moulin à poivre et saupoudrer de persil haché.

