Soupe de tomates à l'ail et au chorizo



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail 1000g

Ingrédients

5 dl

Pour la soupe

- 20 g d'huile d'olive
- 50 g d'échalote émincée finement
- 20 g de purée d'ail Bresc
- 65 g de chorizo coupé en cubes
- 200 g de tomates en dés (boîte)
- 100 g de bouillon de poulet
- 150 g d'eau
- poudre de paprika
- feuilles de basilic
- sel et poivre selon votre goût

Pour la garniture

- 8 oeufs de caille
- ¼ de baguette
- huile d'olive

Méthode de préparation

Faire revenir l'échalote avec la purée d'ail dans de l'huile d'olive. Ajouter le chorizo et faire cuire ensemble un court instant. Ajouter les autres ingrédients. Porter à ébullition. Laisser doucement mijoter. Retirer la soupe du feu. Assaisonner de sel et poivre. Couper la baguette en fines tranches, les répartir sur une plaque de four, et saupoudrer avec un peu d'huile d'olive et assaisonner de poivre et sel. Faire dorer dans un four préchauffé à 180°C. Casser les œufs de caille et les mettre séparément dans des petits pots. Faire chauffer la soupe. Ajouter un par un les œufs de caille à la soupe. Pocher les œufs dans la soupe. Servir immédiatement avec les tranches de baguette.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000