Soupe Pomodori

Ingrédients

1 l

- 2 oignons hachés
- huile pour faire suer
- 8 g d'ail haché Bresc
- 4 g d'Erbe Italiano Bresc (épices italiennes)
- 2 boîtes de tomates pelées de 400 g
- 500 g de tomates fraîches mûres coupées
- 60 g de Strattu di pomodoro Bresc
- ½ l de bouillon de légumes
- sel et poivre selon votre goût
- 4 g de purée de basilic Bresc

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Herbes italiennes 450g

Bresc Purée de basilic 450g

Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Méthode de préparation

Faire revenir l'oignon sans le faire brunir et ajouter l'ail. Ajouter les épices italiennes et la purée de tomates strattu et les faire chauffer ensemble. Ajouter les tomates fraîches et les tomates pelées en boîte et faire revenir jusqu'à cuisson complète. Mouiller de bouillon et faire cuire 30 minutes à feu doux. Réduire la soupe en purée avec le mixeur plongeant et assaisonner avec la purée de basilic, poivre et sel. Pour un velouté : ajouter 2 dl de crème fraîche et laisser cuire encore la soupe.

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