

Soupe tomate-carotte-orange

Du site www.recettespourtous.com



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 40 g de beurre
- 1 gros oignon
- 175 g de carottes
- 750 g de tomates
- 1 petite cuillère de concentré de tomates
- 450 ml de bouillon de volaille
- 1 feuille de laurier, brins de persil, basilic
- Crème liquide
- 1 orange

Préparation

Préparez les ingrédients : émincez l'oignon, coupez les carottes en rondelles, épluchez les tomates et enlevez les pépins.

Dans une cocotte, sur feu doux : faites fondre le beurre, l'oignon émincé et les carottes coupées en rondelles.

Après cinq minutes, ajoutez les tomates pelées, le concentré, les herbes et le bouillon. Couvrir et laissez mijoter 30 minutes.

Enlevez le laurier. Passez au mixer.

Au moment de servir : ajoutez un filet de crème liquide et le jus d'une orange. Servir aussitôt et ajoutez un peu de ciboulette émincée dans chaque bol.