THE J.M. SMUCKER Co

Soupe aux tomates maison

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	20 mins	6	N/A

Ingredients

- 2 c. à table (30 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1 oignon, haché
- 1 branche de céleri, hachée
- 1 carotte, hachée
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 2 tasses (500 mL) de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 boîte (28 oz /796 ml) de tomates italiennes avec leur jus, hachées grossièrement
- 1/4 tasse (50 mL) de pâte de tomates
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poivre
- 1 1/2 tasse (375 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %, chaud

  Lait évaporé partiellement écrémé – 2 % M.G.

- **Garniture :**
- 3 c. à table (45 mL) de basilic en filaments (facultatif)
- 1/4 tasse (50 mL) de fromage parmesan, râpé

Directions

Step 1:

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon, le céleri, la carotte et l'ail, couvrir et faire cuire 5 minutes, en remuant occasionnellement. Ajouter la farine et poursuivre la cuisson en remuant pendant 2 minutes.

Step 2:

Ajouter le bouillon, les tomates, la pâte de tomates, le sel et le poivre. Porter à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 10 minutes, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Incorporer graduellement le lait évaporé chaud. Réduire la soupe en purée à l'aide d'un mélangeur à main ou d'un robot. Assaisonner au goût. Garnir de basilic et parmesan au moment de servir.

La soupe peut être conservée au réfrigérateur dans un contenant non-métallique pendant une journée. Réchauffer à feu doux.

Variation - Pour une soupe plus nourrissante (presque repas), ajouter 1 ½ tasse (375 ml) de pâtes cuites et 1 ½ tasse (375 ml) de petites boulettes de viande.

Images

