



année 2012

Soupe glacée de tomates au cresson alénois



Ingrédients : tomates, cresson alénois, sel, poivre

Couper les tomates en morceaux. Les déposer dans une casserole. Ajouter un peu d'eau. Couvrir. Amener à ébullition, réduire le feu et laisser cuire pendant au moins 1 heure à feu doux. Retirer le couvercle. Faire cuire à feu doux le temps que l'eau s'évapore de moitié. Enlever les peaux. Mixer. Laisser refroidir. Assaisonner.

Juste avant de servir, ajouter les feuilles de cresson alénois. On pourrait ajouter des copeaux de parmesan.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan