

Soupe de tomate et vermicelles de Cyril Lignac

20mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 1 kg de tomates cœur de bœuf
- 1 gros oignon épluché et émincé
- 20g de beurre
- 50g de vermicelles cheveux d'ange
- 1 morceau de sucre
- Gros sel et sel fin
- Poivre du moulin

LES USTENSILES :

- 1 saladier + 1 spatule + 1 couteau d'office
- 1 poche sans douille + 1 plat pouvant aller au four + 1 cuillère à soupe

1.

Dans une casserole haute et chaude, déposez le beurre, laissez-le fondre, ajoutez l'oignon, faites-le suer sans coloration puis ajoutez les tomates. Couvrez d'eau à hauteur, salez de gros sel et poivrez, ajoutez un morceau de sucre pour enlever l'acidité de la soupe et laissez cuire à feu moyen pendant 15 à 20 minutes.

- 2.

Au terme de la cuisson, passez la soupe au moulin à légumes (pas au mixeur), remettez-la sur le feu et portez à ébullition. Plongez les vermicelles crus et éteignez le feu. Couvrez. Laissez reposer 5 minutes. Vérifiez l'assaisonnement et servez.