SOUPE FROIDE À LA TOMATE ET AU BASILIC

INGRÉDIENTS

- 8 tomates
- un citron
- 2 tiges de basilic
- 2c-à-s d'huile d'olive,
- 1 c-à-s de vinaigre,
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE REPOS : 1H
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Laver, sécher, effeuiller le basilic.

Presser le citron,

Plonger les tomates une minute dans de l'eau bouillante. Rafraichissez- les et mettez les dans le bol d'un mixeur.

Ajouter le jus de citron, l'huile d'olive, le vinaigre, sel et poivre dans le bol du mixeur. Faites tournez jusqu'à obtention d'une soupe lisse.

Versez la soupe dans un saladier et rectifiez l'assaisonnement.

Réservez au moins une heure au frais.

Au moment de servir répartissez la soupe de tomate dans quatre bols, décorer de feuilles de basilic et dégustez bien frais.