

# Envie d'une bonne soupe de tomates ?



TOUTES NOS ASTUCES POUR CUISINER SAINEMENT AVEC LES ÉPICES REEN !



Temps Total : 45 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

[Voir le site](#)

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 kg de tomates mondées et coupées en dés
- 2 pommes de terre moyennes coupées en dés
- 1 bouquet de persil
- 4 ails hachés
- 1 oignon haché
- Une poignée de vermicelle
- 1 cs du mélange [Fumé](#)
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cs de sucre en poudre
- Une pincée de sel
- 0,5 l d'eau

## La Petite Histoire

Une soupe rapide, facile à faire et délicieuse qui peut être servie chaude ou froide.

Dans ma recette de soupe de tomate, j'utilise le mélange [Fumé](#) pour la parfumer et apporter une note subtile. J'ai créé ce mélange pour celles et ceux qui comme moi aiment les petits détails en cuisine et sont fan du goût du barbecue. C'est un mélange ultra-addictif, l'essayer c'est l'adopter ! A bon entendeur, salut !

... *Épicément Jeanne*

## Préparation

- Préparer les légumes (Eplucher, couper, monder, etc.)

## Cuisson

- Chauffer l'huile dans une marmite et y faire revenir les oignons, l'ail et les pommes de terre pendant 5 min
- Ajouter les tomates et le mélange Fumé, porter à ébullition et cuire pendant 5 min
- Ajouter l'eau, le bouquet de persil, porter à ébullition et cuire à couvert pendant 15 min
- Enlever le bouquet, ajouter les vermicelles, le sucre et laisser mijoter pendant 5 min
- Ajuster l'assaisonnement et passer le potage au mixeur. Si vous n'avez pas de mixeur, vous pouvez boire la soupe comme cela, elle sera toujours aussi bonne.

## Accompagnement

- Servir avec du pain ou des croûtons, avec du fromage râpé (parmesan ou du gruyère) si vous aimez le fromage