



Soupe de tomates rôties



4 personnes



50 minutes

INGREDIENTS

- 2 kilos de tomates
- 2 oignons rouges
- 1 patate douce
- 1 bouquet de romarin
- 2 gousses d'ail
- 2 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

ETAPES

1. Retirer le pédoncule des tomates, les couper en quartiers et les placer dans un grand plat allant au four.
2. Eplucher les oignons, les gousses d'ail et la patate douce. Couper les oignons en quartiers, la patate douce en morceaux et répartir le tout entre les tomates.
3. Arroser d'huile, saler et placer 2 ou 3 branches de romarin au milieu des tomates. Mettre au four à 200°C pour 45 minutes. Pendant ce temps, préparer 50 cl de bouillon de légumes.
4. Retirer les branches de romarin, puis, dans le bol du mixeur, mixer progressivement les légumes et leur jus avec le bouillon bien chaud. Rectifier l'assaisonnement si besoin, puis passer la soupe au chinois. Servir avec du pain grillé ou des croûtons.