

Soupe à la tomate et aux pommes de terre

4 personnes



1 bocal de tomates en conserve ou 500g de tomates fraîches
1/2 petite boîte de concentré de tomates
3 cl d'huile d'olive
1 oignon
2 gousses d'ail
1 pomme de terre moyenne
3 branches de basilic
0,5 litre d'eau
1 cube de légumes, 1 cube de légume
sel, poivre
1 sucre
thym

PRÉPARATION

1. Eplucher et détailler grossièrement les oignons. Mettre l'huile d'olive dans une casserole à fond épais.
2. Ajouter les oignons dans la casserole ; les laisser blondir légèrement en remuant de temps à autre, ajouter les gousses d'ail. Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les détailler en petits morceaux.
3. Verser les tomates en conserve avec leur jus. Ajouter les pommes de terre et le concentré de tomates. Saler, poivrer, ajouter une pincée de sucre pour corriger l'acidité et le thym. Porter à ébullition, bien faire revenir le tout. Ajouter le basilic
4. Ajouter l'eau et les cubes de volaille et de légumes
5. Pour finir, laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes (les pommes de terre doivent être tendres). Passer au mixer, ajuster l'assaisonnement si nécessaire. Servir de suite.