



Elvea, L'Italie chez vous

Soupe aux tomates au mascarpone



Ingrédients pour 4 Personnes

2 boîtes de	ELVEA pomodorini tomates cerises
2 cuillères à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
2	échalotes
1	piment chili
1	blanc de poireau
4 cuillères à soupe de	huile d'olive
6 dl	bouillon de légumes
	poivre
	sel
2 cuillères à café de	sarriette
100 g de	mascarpone

Préparation

Émincez les échalotes, le piment et le blanc de poireau.

Faites-les revenir à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajoutez les tomates.

Poursuivez un peu la cuisson et ajoutez le concentré de tomates.

Faites encore un peu cuire et mouillez avec le bouillon.

Assaisonnez de sel, poivre et sarriette.

Faites cuire sous couvercle fermé.

Vérifiez l'assaisonnement et servez avec le mascarpone.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

