

Soupe de tomates jaunes

pour 4 portions:

750 g tomates jaunes

1 échalote

1 gousse d'ail

2 cuillères à soupe huile d'olive

1 cuillère à café basilic séché

700 ml de bouillon de légumes

Poivre de sel du moulin

1 pincée de sucre

2 cuillères à soupe de gin (selon le goût)

100 ml de crème au moins 30 % de matières grasses

1 bouquet de ciboulette

Paprika en poudre à saupoudrer

Préparation:

Saupoudrer les tomates, les peler, les épépiner et les couper en petits morceaux. Peler l'échalote et l'ail, les hacher finement et les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez les tomates et faites-les sauter. Ajouter le basilic et le bouillon, remuer et laisser mijoter à couvert pendant environ 20 minutes, puis réduire en purée fine et assaisonner de sel, de poivre et de sucre. Ajoutez le gin à volonté et assaisonnez selon votre goût. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit légèrement ferme. Laver la ciboulette, la secouer et la couper en petits rouleaux. Versez la soupe dans quatre bols, ajoutez la crème et servez saupoudré de ciboulette et de paprika en poudre.