

## Soupe à la tomate

### Ingrédients

- 1kg de tomates
- 2 courgettes
- 4 pommes de terre
- 3. échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- thym, laurier
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- sel et poivre
- cerfeuil ou persil plat
- petits croûtons

### Préparation

- Faites chauffer l'huile dans un faitout. Mettre les échalotes émincées à revenir à feu moyen
- Mettez les courgettes coupées en rondelles, remuez pour qu'elles s'imprègnent d'huile
- Ajoutez les tomates coupées en 4 et les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux.
- Remuez à nouveau et laissez cuire à couvert pendant 10 minutes sur feu doux
- Mouillez alors avec 1,5 litres d'eau, salez, poivrez et ajoutez le sucre, les tablettes de bouillon, le thym, le laurier et l'ail écrasé. Couvrez le faitout portez à ébullition et cuire 40 minutes à feu moyen.
- Une fois la soupe cuite, débarrassez -la du brin de thym et e la feuille de laurier.
- Passez la soupe au moulin à légumes ou au mixer.
- Servez avec les petits croûtons et le persil ou le cerfeuil que vous présenterez à part.