

Recette de soupe à la tomate facile et rapide

Il est rare que je fasse de la soupe à la tomate, et à vrai dire ça n'arrivait jamais ! D'habitude je transforme les tomates du jardin en [sauce tomate](#) et en [coulis](#). Ensuite avec les dernières tomates vertes je prépare de la [confiture de tomates vertes](#).

En général, le moment où mes dernières tomates rouges sont mûres à point ne coïncidait pas franchement avec le moment où j'avais envie d'une bonne soupe. Sauf que là cette année, il a fait tellement beau temps début octobre que j'ai eu des belles tomates rouges même en fin de saison. Ayant mangé des salades fraîches tout l'été, cette fois je me suis lancée dans la soupe à la tomate !

Dans cette recette de soupe à la tomate je n'épluche pas les tomates avant cuisson, je ne retire pas les graines non plus. Je réserve cette opération pour après la cuisson, ce qui est beaucoup plus simple et rapide de cette manière. Vous allez voir.

Vous pouvez aussi ajouter des herbes, persil ou branche de céleri qui feront un bon mélange avec la tomate.

Recette de soupe à la tomate

- Recette sans gluten
- Recette sans lactose
- Recette bio

Entrée

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 1,5 kg de tomates rouges
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- Gros Sel

1. Lavez les tomates, coupez-les en 8 et mettez-les dans une cocotte.
2. Épluchez l'oignon, coupez-le en 8 et ajoutez-le dans la cocotte.
3. Épluchez les gousses d'ail et ajoutez-les.
4. Salez avec du gros sel à votre convenance.
5. Couvez d'eau et faites cuire 20 minutes dès que vous voyez des petits bouillons.
6. Ensuite mixez la préparation à l'aide d'un mixer plongeant.

7. Passez la soupe au chinois. C'est beaucoup plus simple et rapide de le faire à cette étape que de commencer par épépiner les tomates.
8. Ensuite vous pouvez servir chaud, accompagné d'une tranche de [pain sans gluten](#).

Le conseil de Karen

[Voir toutes les recettes avec des tomates](#)