

SOUPE DE TOMATES FROIDE

POUR 6 PERSONNES

FAIRE REVENIR 3 GOUSSES D'AIL ET 2 OIGNONS DANS 3 CS D'HUILE D'OLIVE

AJOUTER DANS LE BOL,

- **1.5 KG DE TOMATES,**
- **1 POIVRON**
- **1 CAROTTE**
- **1 PETITE COURGETTE**
- **THYM**
- **ROMARIN**
- **ORIGAN**
- **SEL ET POIVRE**

**ET LAISSER CUIRE 15 MINUTES. LAISSER REFROIDIR ET MIXER FINEMENT AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE
RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT ET GARDER AU FRAIS JUSQU'AU MOMENT DE SERVIR**