



Velouté de tomates froid



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 1 kg de tomates
- 1 oignon finement émincé
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de thym coupé surgelé
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- sel, poivre



Préparation

- Plonger les tomates dans une casserole d'eau bouillante pendant quelques minutes.
- Les peler immédiatement après les avoir sorties de l'eau. Les couper en quartiers et les épépiner.
- Faire dorer les oignons dans une cocotte à revêtement anti-adhésif, sans ajout de matière grasse.
- Déglacer si besoin avec un peu d'eau. Ajouter les tomates, l'ail, le thym et le laurier. Saler, poivrer.
- Ajouter 2 l d'eau et faire cuire 30 mn. Puis mixer le potage ainsi obtenu.
- Laisser refroidir et servir très frais.

