



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Soupe aux tomates au mascarpone



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 2 boîtes de            | ELVEA pomodorini tomates cerises  |
| 2 cuillères à soupe de | ELVEA Double concentré de tomates |
| 2                      | échalotes                         |
| 1                      | piment chili                      |
| 1                      | blanc de poireau                  |
| 4 cuillères à soupe de | huile d'olive                     |
| 6 dl                   | bouillon de légumes               |
|                        | poivre                            |
|                        | sel                               |
| 2 cuillères à café de  | sarriette                         |
| 100 g de               | mascarpone                        |

### Préparation

Émincez les échalotes, le piment et le blanc de poireau.

Faites-les revenir à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajoutez les tomates.

Poursuivez un peu la cuisson et ajoutez le concentré de tomates.

Faites encore un peu cuire et mouillez avec le bouillon.

Assaisonnez de sel, poivre et sarriette.

Faites cuire sous couvercle fermé.

Vérifiez l'assaisonnement et servez avec le mascarpone.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

