



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Soupe aux tomates et boulettes



### Ingrédients pour 4 Personnes

500 g de	ELVEA Passata Nature
250 g de	viande hachée
1	oignon
1 gousse d'	ail
1 branche de	céleri vert
1	carotte
1	bouquet garni frais
70 g de	ELVEA Double concentré de tomates
1 litre de	bouillon de légumes
	beurre
	poivre
	sel
	persil frais haché

### Préparation

- Retirez les fils du céleri et coupez-le en bâtonnets. Pelez la carotte et coupez-la en morceaux.
- Faites fondre une noix de beurre dans une casserole et faites-y revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le céleri, la carotte et le concentré de tomates et poursuivez la cuisson durant quelques minutes. Ajoutez la passata et laissez mijoter pendant quelques instants à feu doux.
- Ajoutez le bouquet garni et le bouillon dans la casserole, portez à ébullition et laissez mijoter doucement pendant 30 minutes.
- Entre-temps, roulez des boulettes de haché. Salez et poivrez.
- Retirez le bouquet garni de la soupe et mixez-la finement dans un blender ou à l'aide d'un mixer plongeant. Ajoutez les boulettes et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes sans remuer. Les boulettes sont prêtes lorsqu'elles flottent à la surface. Assaisonnez la soupe en sel et poivre et servez. Finalisez avec un peu de persil haché ou un nuage de crème.

