



Elvea, L'Italie chez vous

Soupe de tomates aux croûtons



Ingrédients pour Personnes

1 boîte de	ELVEA Cubetti légumes frais
250 g de	patate douce
1	oignon haché
1 gousse d'	ail
2	cubes bouillon
4 tranche de	pain
4 cuillères à soupe de	huile d'olive vierge extra Filippo Berio
2 cuillères à soupe de	pesto
	pezo
1 bouquet	basilic frais

Préparation

Préchauffez le four à 200°C et recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Saisissez les patates douces, l'oignon et l'ail dans 1 cs d'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajoutez le basilic ciselé mais conservez quelques feuilles pour la décoration.

Emiettez dessus le cube de bouillon et ajoutez les cubes de tomates. Remplissez la boîte d'eau et ajoutez-la aux légumes. Mélangez et laissez mijoter pendant 20 minutes avec le couvercle sur la casserole. Mixez finement la soupe à l'aide d'un mixeur plongeant et assaisonnez de sel et de poivre. Vous pouvez également préparer la soupe dans un soup maker mais saisissez toutefois les légumes au préalable.

Entre-temps, préparez les croutons. Mélangez l'huile d'olive avec le pesto et assaisonnez de poivre noir et de sel. Ajoutez les croutons et retournez-les de temps en temps afin qu'ils soient bien enrobés du mélange. Répartissez les croutons sur la plaque de cuisson et faites-les cuire pendant 10 minutes dans le four chaud.

Après 10 minutes, vérifiez si les croutons sont prêts. Si ce n'est pas le cas, poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Assurez-vous cependant qu'ils ne brûlent pas.

Servez la soupe avec les croutons.

Info recette: mustbeyummie

