Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Soupe froide de début de saison

mag 38 tomates été

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 1 kg de tomates
- 1 pincée de sel
- 3 c. à s. de vinaigre de vin
- 3 c. à s. d’huile d’olive • 1⁄4 de poivron rouge • Poivre blanc

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d’eau et portez à ébullition.

2. Mondez les tomates en incisant leur base avec la lame d'un couteau et en les passant 1 minute sur le tamis du Vitaliseur. Faites-les tremper dans un bain d'eau glacée et retirez la peau.
3. Coupez les tomates en quartiers et déposez-les dans un blender avec le reste des ingrédients. Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture bien liquide et filtrez avec un chinois ou une passette.
4. Mettez la préparation 3 heures au minimum au réfrigérateur pour obtenir une soupe bien froide.

Une recette du chef Arnaud Tabarec pour le magazine 95° #38 : Vous pouvez conserver cette soupe au réfrigérateur dans une bouteille en verre. Vous pouvez l'agrémenter de fleurs ou de petites herbes. Sur la photo nous avons choisi de déposer au centre un quartier de tomate ananas et des fleurs de sauge, de roquette, de brocolis et des petites pousses de moutarde.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram