

Soupe Tomate A La Ravigote



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

Concentre de tomate - eau -oignon- farine, (moi je préfère avec un bocal 1 litre de coulis de tomates fait maison) - bouillon de poule - - vermicelle -3 à 4 cornichons - 1 belle échalote - 10 cl de vin blanc sec.

Préparation

Faire la soupe ou réchauffer le coulis de tomate en ajoutant de l'eau et le bouillon. Bien mélanger .Ajouter le sel, le poivre

Porter à ébullition et laisser cuire à petit feu pendant 20 min

3 min avant la fin, ajouter 2 poignées de vermicelles.

Dans une soupière, couper les cornichons en rondelles, mettre l'échalote hachée et verser le vin blanc.

Verser la soupe de tomate bien chaude dans la soupière au moment de servir.

Suggestion

Vous pouvez ajouter des croutons grillés