

CREME DE TOMATES ET POIVRONS



Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 kg de tomates
- 3 poivrons rouges
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 60 g de feta
- 1 pincée de safran
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel, poivre

Préparation :

1. Incisez les tomates en croix. Ébouillantez-les 30 sec. Égouttez, pelez, épépinez et hachez-les.
2. Épluchez et hachez les oignons et l'ail. Chauffez l'huile dans un faitout et faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
3. Ajoutez les deux tiers des tomates, l'ail, le bouquet garni. Assaisonnez de sel et de poivre. Faites cuire 10 min.
4. Parfumez de safran et laissez cuire 10 min encore.
5. Faites griller les poivrons sous le gril, en les retournant plusieurs fois, jusqu'à ce que la peau soit boursouflée.
6. Laissez-les refroidir dans un sac en plastique.
7. Pelez-les, éliminez les pépins.
8. Mixez-les avec la fondue de tomates refroidie et le reste de tomates hachées.
9. Réservez 4 h au réfrigérateur.
10. Servez cette soupe bien froide, parsemée de Feta émiettée et relevée d'une pincée de piment d'Espelette. Accompagnez de tranches de pain de campagne grillées.