



RECETTE POUR LES TOMATES VERTES MISES DANS VOS PANIERS CETTE SEMAINE PAR GARDIN-PARTAGEO.

VELOUTÉ DE TOMATES VERTES POUR 4 PERSONNES

- 6 tomates vertes
- 1 à 2 pommes de terre
- 50 cl de bouillon de légumes maison
 - 2 gousses d'ails
 - 1 oignon
 - sel, poivre
 - huile d'olive
- (une pincée de piment d'Espelette)
 - 1 pincée de noix de muscade
 - 1/2 bouquet de basilic frais

Préparation des tomates

Faire bouillir une grande casserole d'eau et plonger les tomates dedans 30 secondes, cela va simplifier l'épluchage. Épluchez les tomates, les couper en morceaux.

Préparation des ingrédients

Laver, éplucher et couper la pomme de terre en dés. Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive pendant 10 min en remuant sans arrêt.

Cuisson

Pendant ce temps, dans une autre casserole, faire bouillir le bouillon de légumes. Ajouter les tomates, la pomme de terre en dés, la noix de muscade, l'ail écrasé dans la casserole des oignons et remuer pendant 3/4 min. Verser le bouillon bouillant sur les légumes et laisser mijoter 20/25 min. Ajouter une pincée de piment si vous le souhaitez en fin de cuisson.

Dressage

Mixer soigneusement pour obtenir un beau velouté. Poiurer. Parsemer de basilic frais ciselé et accompagner avec des croûtons naturels.

