

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Pappa al Pomodoro

Le 27 janvier 2010

1 Traditionnellement c'est plutôt une soupe d'été. Les anciens se servaient des tomates trop mûres dans leurs potagers et de leurs pains rassis pour confectionner cette soupe épaisse. Mais il suffit de faire des bocaux de tomates émondées à la belle saison et de s'en servir pour retrouver les saveurs estivales en hiver !

Osez donc la couleur par ses longues journées hivernales !

Votre panier pour 4 personnes :

10 tomates très mûres
1 oignon rouge
3 échalotes
3 gousses d'ail
½ l de bouillon de volaille
Basilic frais
Huile d'Olive
Sel & Poivre



Épluchez et taillez finement votre oignon et vos échalotes.
Faites revenir le tout dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive et de sel.

Pendant ce temps, monde & épépinez vos tomates ou si la saison ne s'y prête pas venez à bout de caoutchouc orange de votre bocal !

Dès que l'oignon & les échalotes seront joliment dorés, ajoutez vos tomates pelées, et grossièrement concassées. Ajoutez votre bouillon. Salez & poivrez, avant de laissez cuire une 20aine de minutes.

Taillez vos ciabattas (ou tout autre pain de la veille) en gros cube et ajoutez les à votre préparation. Le pain rassis va boire tout l'excédant d'eau contenu dans votre soupe. S'il en manque ajoutez du bouillon de volaille. Mélangez soigneusement sur feu doux pendant quelques minutes.
Ajoutez votre ail dégermé et finement haché.
Couvrez et laissez reposer une ½ heure hors feux.

Il ne vous reste plus qu'à la servir généreusement, avec un filet d'huile d'olive, un tour de moulin à poivre et quelques feuilles fraîches de basilic déchirées.

L'ajout de parmesan n'est pas utile, mais si le cœur vous en dit, pourquoi vous en priver ;-)

Les veilles recettes sont souvent pleines de bonnes surprises !

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Eugénie