

Potage aux tomates



Pour 4 personnes: 800 g de tomates fraîches, 2 gros oignons, 1 c. à s. de beurre, 2 ½ dl de bouillon, 6 feuilles de basilic fraîches, 1 prise de sucre, sel, poivre, 4 c. à s. de kirsch (selon goût), 1 dl de crème.

Plonger les tomates quelques secondes dans de l'eau bouillante, les rafraîchir à l'eau glacée et les peler. Hacher les oignons et les faire revenir dans du beurre. Couper les tomates en petits cubes, ajouter aux oignons et étuver le tout 30 minutes à feu moyen, en les «touvillant» régulièrement afin d'obtenir une purée concentrée. Ajouter le bouillon et passer au mixer ou à la moulinette. Remettre le potage sur le feu. Couper deux feuilles de basilic en fines lamelles et ajouter au potage. Saler, poivrer et ajouter le sucre et du kirsch, selon goût. Verser le potage dans les assiettes préchauffées. Garnir d'une cuillère de crème fouettée et d'une feuille de basilic.

Potage aux tomates

