

Potage en tomates et au Sbrinz



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

125 g **Sbrinz** râpé
500 g oignons
500 g tomates
ou 1 petite boîte de concentré de tomates
1 oignons
1 gousse d'ail
15 g farine
2,5 cl huile d'olive
125 g crème
1 oeuf
1 l eau de bouillon
romarin
sel, poivre
sucre

Préparation

Mondez, pelez, épépinez, concassez les tomates. Hachez l'oignon et l'ail. Faites blondir l'oignon poudré de farine. Ajoutez les tomates ou le concentré, l'ail et le romarin. Sucrez, laissez réduire 20 minutes si vous employez les tomates crues. Ajoutez l'eau ou le bouillon en remuant constamment. Laissez mijoter 1/2 heure. Assaisonnez. Passez le tout au chinois ou au tamis. Incorporez hors du feu la crème, l'oeuf et le fromage en battant au fouet. Servez.

Ce potage aux tomates devient une soupe aux tomates si l'on utilise, pour le rendre consistant, des tranches de pain rassis et grillé.