

Soupe aux tomates au Sbrinz



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



Ingrédients

Fromage : 150 grs [Sbrinz](#)
500 grs tomates
100 grs oignons
30 grs huile d'olive
1 L 1/2 eau
15 grs farine
4 tranches de pain grillé
1 gousse d'ail
1 jaune d'oeuf
1 brin de romarin
Sel, poivre
Paprika, sucre.

Préparation

Mondez et concassez les tomates. Hachez l'oignon, écrasez l'ail. Faites rissoler les oignons dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates concassées, le romarin. Sucrez Laissez réduire de 15 à 20 minutes en remuant à la spatule. Farinez un peu et mouillez avec l'eau. Laissez bouillir 1/4 d'heure. Assaisonnez. Dans la soupière, mélangez le jaune d'oeuf et le fromage Sbrinz râpé. Versez dessus peu à peu le potage en remuant constamment, rectifiez l'assaisonnement. Servez très chaud sur des croûtes de pain disposées dans les assiettes.