

Soupe à la Tomate et au Maïs

Préparation : 35 min

Cuisson : 15 min

Personnes : 4 à 6

Ingrédients :

- 1 cuil. à café de fond de volaille en poudre
- 3 belles tomates, 1 boîte de 425g de coulis de tomates
- 1 oignon moyen haché, chili en poudre
- 1 cuil. à soupe de crème fraîche
- 1 boîte de purée de maïs, 125g de maïs doux
- 1 cuil. à café d'huile d'olive, tortillas

Préparation :

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole. Verser le fond de volaille en poudre et les oignons, cuire. Eplucher et épépiner les tomates. Hacher la chair. Verser dans la casserole avec le coulis de tomates, la purée et les grains de maïs. Saupoudrer de chili. Laisser chauffer en remuant. Pour servir, napper de crème fraîche épaisse et accompagner de tortillas.

Suggestion :

Vous pouvez réfrigérer la soupe dans une boîte hermétique et la conserver pendant 4 semaines.