

SOUPE DE TOMATE/POIVRON ET SON BOL COMESTIBLE

Voici une façon originale de présenter la soupe pour impressionner vos convives et rendre l'expérience culinaire plus agréable.
"Mange ta soupe et le bol !"



PARTS

6

PRÉPARATION

15'

REPOS

/

CUISSON

30'

Matériel :

Planches à découper, Couteaux,, marmite, mixeur plongeant.

LES INGRÉDIENTS

Soupe

- 3 gros poivrons rouges
- 3 grosses tomates fraîches coupées en petits morceaux (ou une boîte de concassée de tomate)
- 2 pommes de terre
- 1 gros oignon
- 2 gousses Ail
- 1 cuil. à café Paprika
- 1 cuil. à soupe de concentré de tomate
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de volaille

- 750ml d'eau bouillante
- Sel
- Poivre

Bol de pain

- 6 petits pains ronds
- 100g de fromage râpé (facultatif)
- Du persil frais haché finement (facultatif)

LES ÉTAPES

Préparation de la soupe :

- Eplucher les oignons et les pommes de terre, et les couper en morceaux.
- Eplucher et dégermer les gousses d'ail.
- Laver et épépiner les poivrons, et les couper également en morceaux.
- Faire chauffer l'huile, ajouter les oignons et les faire rissoler pendant 5 minutes en remuant.
- Ajouter l'ail, les poivrons, les tomates et les pommes de terre et continuer à faire rissoler pendant 5 minutes.
- Mettre les épices, le concentré de tomate et le cube de bouillon émietté avant de couvrir à hauteur avec de l'eau. Laisser cuire sur feu moyen pendant 30

minutes.

- Mixer l'ensemble et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Préparation des bols de pain :

- Couper le dessus des petits pains. Retirer la mie jusqu'à 1cm du fond à l'aide d'un couteau ou d'une cuillère.
Verser votre soupe à l'intérieur et y ajouter ou non du fromage et une pincée de persil avant de servir.

Remarque :

Vous pouvez aussi faire un bol comestible avec des courges (potimarron, butternut cuits au four, des poivrons, etc...).

