

SOUPE AUX TOMATES ET POIVRONS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Poivrons émincés et marinés 1000g



Purée d'ail espagnol d'Andalousie 450g



Purée de poivrons grillés 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

INGRÉDIENTS

1,5
l



- 2 oignons
- 10 g d'ail haché Bresc
- 300 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 2 petites boîtes de tomates pelées de 400 g
- 20 g de strattu di pomodoro Bresc
- 500 g de tomate mûre fraîche en morceaux
- 3 g de poudre de paprika fumé
- ½ l de bouillon de légumes
- 100 g rondelles de chorizo
- 100 g de crème fraîche
- 16 grosses gambas
- 3 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 40 g de peperoni marinati Bresc
- 2 tranches de pain
- huile d'olive
- poivre et sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 160°C. Faire revenir l'oignon et ajouter l'ail haché et la poudre de paprika fumé. Les faire brièvement cuire ensemble, puis faire cuire avec la purée de paprika grillée, le strattu di pomodoro, les tomates en tranches et pelées. Déglacer avec le bouillon et la crème fraîche et cuire à feu doux. Couper le pain en cubes et les faire dorer dans l'huile d'olive avec un peu de sel et poivre. Faire cuire les rondelles de chorizo à feu doux environ 15 minutes pour les rendre croustillants. Réduire la soupe en purée avec le mixeur plongeant et saler et poivrer. Faire cuire les gambas avec le piment pour wok et assaisonner avec sel et poivre. Servir la soupe dans une assiette creuse avec le peperoni, les gambas, les croûtons et les chips de chorizo.