Soupe toscane au potiron et à la tomate



Ingrédients

2 l

- 1 doubeurre
- 10 g d'ail haché Bresc
- 1 oignon
- 10 g de purée de piment rouge Bresc
- 1 l de bouillon de légumes
- 10 g d'Erbe Italiano Bresc
- 10 g de purée de basilic Bresc
- 0,5 dl d'huile de tomate
- 2 petits pains précuits
- 5 tomates charnues mûres
- 10 g de céleri-branche haché
- 100 g de parmesan
- sel et poivre selon votre goût
- huile pour faire suer

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Herbes italiennes 450g



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g

Méthode de préparation

Préchauffer le four à 160°C. Peler le potiron et l'oignon et les couper en gros morceaux, couper également les tomates grossièrement. Faire frire le potiron dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit doré et ajouter les oignons. Ajouter l'ail haché, la purée de piment rouge et les herbes italiennes et mouiller avec le bouillon de légumes. Faire cuire la soupe à feu doux environ 20 minutes jusqu'à ce que le potiron soit tendre. Assaisonner avec poivre, sel et la purée de basilic. Réduire la soupe en purée lisse.
Pendant la cuisson de la soupe, couper les petits pains en tranches. Les enduire d'huile de tomate et les faire dorer au four pendant 15 minutes. Verser quelques gouttes d'huile de tomate dans la soupe et garnir de feuilles de céleri hachées et de parmesan râpé.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000