


SOUPE TOSCANNE DE PAIN À LA TOMATE

Préparation	10min
Cuisson	50min
Total	1h
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

3 tranches de pain de mie	250 ml de bouillon de poule
2 oignons	2 cuillères à café de basilic FUCHS
8 cuillères à soupe d'huile d'olive	1 cuillère à café de poivre noir concassé FUCHS
2 gousses d'ail	2 cuillères à café de paprika doux FUCHS
50 ml de vin blanc	5 olives
800 g de tomates entières pelées (conserves)	

Préparation :

1. Éliminer la croûte du pain de mie et le découper en dés d'environ 1,5 cm de côté. Tailler les oignons en gros dés. Ensuite, les faire suer dans un fait-tout dans la moitié de l'huile d'olive avec environ la moitié du pain. Ajouter l'ail haché grossièrement, poursuivre brièvement la cuisson, puis déglacer avec le vin blanc. Compléter avec les tomates, le bouillon de poule et le basilic, le poivre noir concassé et le paprika doux, puis laisser mijoter 30 minutes.
2. Pendant ce temps, faire dorer le reste du pain dans une poêle avec l'huile d'olive restante.
3. À la fin de la cuisson, réduire la soupe en purée et saler à convenance. Prélever deux louches de soupe dans un bol, y ajouter les olives en purée, mélanger, puis verser la préparation dans la soupe et laisser mijoter encore 15 minutes.

Astuce : garnir la soupe avec

