Soupe tomates pommes recette cookeo



Soupe tomates pommes recette cookeo

130 CALORIES 3 PP 2 SP

En ce qui me concerne je suis fan des soupes à la tomate. Mais de là à l'associer avec de la pomme je ne pensais pas que cela allait me surprendre agréablement . Oui j'ai aimé cette soupe de tomates aux pommes . J'espère que vous aimerez aussi.

Ingrédients pour 6 personnes

2 grosses boites de tomates pelées

Le jus d'un demi citron

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de sucre semoule

2 pommes

500 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les pommes en morceaux . Déposez les dans un bol .

Pressez le jus d’un demi citron et versez le sur les morceaux de pommes .

Pelez et coupez l’oignon en morceaux .

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve . Quand l’huile est chaude faites dorer les morceaux d’oignons 2 à 3 mn.

Ajoutez les tomates pelées.

Versez 500 ml d’eau.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez la cuillère de sucre .Mélangez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 2 mn

Quand la cuisson est terminée mixez l’ensemble de la préparation.

Servez aussitôt dans des bols ou des assiettes à soupe .

Parsemez de morceaux de pommes .

Et consommez chaud.

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```