

Soupe de tomate froide à la mozzarella



Préparation: env. 20 min
Mise au frais: env. 1 heure
Pour env. 1,2 litre

800 g **de tomates**, en morceaux
2 tranches **de pain de mie**, émiettées
2 c. à soupe **de concentré de tomate**
1 **gousse d'ail**, pressée
5 dl **de bouillon de légumes**
dégraissé

selon besoin **sel, poivre**

145 g **de mozzarelline***, en deux
quelques petites **feuilles de basilic**

mettre le tout dans un grand pot

porter à ébullition, verser par-dessus,
réduire en purée, passer au tamis dans
une terrine, laisser refroidir

assaisonner, couvrir et mettre au frais
env. 1 heure. Répartir la soupe dans
4 assiettes creuses

décorer la soupe

Par personne: lipides 8 g, protéines 11 g, hydrates de carbone 19 g, 729 kJ (174 kcal)

► **Compléter avec (par portion):** pain (75 g).

* Les mozzarelline sont de petites boulettes de mozzarella. On peut les remplacer par:
1 boule de mozzarella (env. 150 g), en dés d'env. 1 cm.



= convient pour emporter