



Velouté de tomate au gingembre confit



Cette soupe serait assez classique si ce n'était la touche épicée apportée par le gingembre en poudre. L'hiver, j'utilise toujours des tomates en conserve avec un peu de concentré pour accentuer le goût de la tomate. Les tomates sont parfois légèrement acides alors j'ajoute un peu de lait concentré non sucré qui donne plus de douceur et d'onctuosité.

Ingrédients (pour 1 L de soupe):

- 1 conserve de tomates pelées (400g)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuil à café de gingembre en poudre
- quelques lamelles de gingembre confit
- 30 g de concentré de tomates
- 100 ml de lait concentré non sucré
- sel, poivre

Préparation :

Éplucher l'oignon et les gousses d'ail, les couper en gros cubes et les mettre dans un faitout avec les tomates en conserve et le concentré. Ajouter le sel, le poivre et le gingembre en poudre. Recouvrir d'eau.

Faire cuire à couvert une vingtaine de minutes.

Mixer le tout avec le lait concentré non sucré.

Servir bien chaud, avec une lamelle de gingembre confit dans chaque bol.

Le 18 Mars 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/03/18/index.html>