Soupe de tomates au haché et au persil

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

huile d'olive
1 oignon (émincé)
2 brins de céleri (émincées)
1 blanc de poireau (émincé)
1 carotte (émincée)
1 l de sauce tomate (voir recette de base)
400 grammes de mélange de viandes hachées
sel et poivre
1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
1 bouquet de persil plat frais ciselé (ciselé)

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole profonde. Faites suer l'oignon, le céleri, le poireau et la carotte jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Arrosez le tout de sauce tomate.**
2. **Ajoutez éventuellement 2 dl d'eau pour avoir une soupe légèrement plus liquide. Portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux.**
3. **Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites cuire la viande hachée en l'égrenant à la fourchette.**
4. **Assaisonnez ce plat avec du sel, du poivre et des herbes de Provence.**
5. **Versez la viande hachée dans la soupe et garnissez de persil.**