



Soupe aux tomates avec boulettes

Temps de préparation

30 min à 1h

Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Bouillon et soupe

beurre
3 oignons (hachés grossièrement)
500 grammes de bouilli
1 1/2 l d'eau
2 carottes (en morceaux)
2 tiges de céleri (coupées en morceaux)
1 blanc de poireau (en morceaux)
5 tomates (fraîches)
1 bouquet garni (laurier, thym, persil)
70 grammes de concentré de tomates
sel et poivre

Boulettes

500 grammes de viande hachée
2 œufs
50 grammes de chapelure

Méthode de préparation

Préparez le bouillon

- 1.** Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites-y revenir un oignon. Disposez le bouilli sur l'oignon, ajoutez 1,5 litre d'eau. Portez à ébullition. Retirez les impuretés (mousse) à l'aide d'une écumoire. Laissez les arômes du bouillon se développer pendant 1 h à feu doux. Passez le bouillon au chinois.



Préparez les boulettes

- 2.** Mélangez la viande hachée, les œufs et la chapelure. Confectionnez de petites boulettes de haché. Faites cuire les boulettes de viande dans le bouillon. Réservez-les.

Préparez la soupe

- 3.** Faites revenir le reste d'oignon, la carotte, le céleri et le poireau dans le beurre. Ajoutez les tomates et le bouquet garni. Laissez mijoter. Ajoutez le bouillon et portez à ébullition. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant 20 minutes de plus.
- 4.** Ajoutez le concentré de tomates. Salez et poivrez. Retirez le bouquet garni. Mixez la soupe. Ajoutez les boulettes.