

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes  
15 minutes de préparation  
30 minutes de cuisson

Eplucher l'aubergine et la couper en morceaux.  
Vider le poivron et le couper en petits morceaux.  
Dans une cocotte, faire revenir quelques minutes dans l'huile les dés de poivrons, l'ail et les échalotes émincées.  
Ajouter les morceaux d'aubergine, de courgette, de tomate, le thym, le laurier et l'eau.  
Saler, poivrer.  
Amener à ébullition puis laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que tous les légumes soient bien cuits (environ 20 minutes).  
Oter le thym et le laurier, ajouter les feuilles de basilic, le jus du demi-citron et mixer.  
Vérifier l'assaisonnement avant de servir.

Commentaires

Vous pouvez également la réaliser sans jus de citron et basilic.  
Cette soupe est excellente, on a l'impression d'avoir du soleil dans l'assiette de quoi rêver aux vacances.

Source  
Bar à soupes (Anne -Catherine Bley)

Ajouter un commentaire

SOUPE PROVENCALE



Ingrédients

- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 250 g de tomates
- 4 échalotes
- 4 gousses d' ail
- 1 litre d' eau
- le jus d' 1/2 citron
- basilic
- thym/laurier
- 1 c. à s. huile d' olive
- sel/poivre

