

SOUPE FROIDE AUX TOMATES FRAÎCHES ET FRAMBOISES

Ingrédients :

- 6 tomates cœur
- 500 g de framboises
- 1 gousse de vanille
- 2 c à s de vinaigre balsamique blanc
- 2 c à s d'huile d'olive
- 15 feuilles de basilic
- 1 pincée de sucre
- Sel et poivre



Recette:

1/Ebouillanter les tomates, les peler et les épépiner.

2/Couper une tomate en dés. Réserver au frais.

3/Rincer les framboises.Rincer et effeuiller le basilic.

4/Fendre la gousse de vanille dans la longueur et gratter l'intérieur pour récupérer les grains.

5/Mixer les tomates restantes avec les framboises, l'huile, le vinaigre, le sucre. Ajouter les grains de vanille. Saler, poivrer et réserver au frais.

Verser le velouté dans des petits bols, parsemer de basilic ciselé, ajouter quelques dés de tomates et servir bien frais.

Crédit : AOP Tomates & Concombres de France

<http://www.tomates-de-france.com/index.php>