

Recette soupe de tomates bio au balsamique

"Préparez votre soupe maison de tomates au vinaigre balsamique bio Jardin BiO."

Pour mettre du soleil dans vos repas d'hiver, on choisit la soupe de tomate avec une pointe de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Une recette méditerranéenne par excellence.

↓ [Voir les ingrédients](#)



 Temps de préparation 20 mn

 Nombre de personnes 4 pers.

 Difficulté Facile

Les + recettes



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 1 kg de tomates bien mûres
- 1 oignon doux
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence Jardin BiO
- 1 c. à soupe d'huile d'olive Jardin BiO
- 300 ml de boisson Soja calcium
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique Jardin BiO
- Pincée de sel
- Poivre noir fraîchement moulu Jardin BiO
- Finition : 4 c. à café de Soja cuisine Jardin BiO

Etapes de préparation

- 1** Laver les tomates et les mettre dans un plat allant au four. Laisser cuire pendant 20 min. dans un four préchauffé à 200 °C.
- 2** Peler les tomates. Couper l'oignon en morceaux et le cuire dans l'huile d'olive très chaud avec des herbes de Provence. Ajouter les tomates et le Soja Calcium et laissez cuire pendant 5 minutes.
- 3** Retirer du feu et mixer finement la soupe. Assaisonner la à votre goût de vinaigre balsamique, de sel et de poivre noir. Laisser refroidir. Servir la soupe fraîche avec une petite cuillerée de Soja cuisine.