













# LA SOUPE DE TOMATES

## Les ingrédients

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| Des carottes<br> | Des tomates<br> | Du persil<br>  | De l'huile<br> |
| Des oignons<br>  | Du thym<br>     | Du laurier<br> | Du sel<br>     |

## Les ustensiles

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| Un économe et un couteau<br> | Une louche<br> | Une cocotte<br> | Un moulin à légumes<br> |
|--|--|--|---|

- 1- Laver les tomates, les couper en morceaux.
- 2- Eplucher les carottes, les couper en morceaux et les laver.
- 3- Eplucher un oignon, le laver, le couper en quatre.
- 4- Couper le persil en petits morceaux.
- 5- Faire dorer l'oignon avec un peu d'huile dans la cocotte.
- 6- Ajouter les tomates, les carottes, le persil, le sel, le thym et le laurier.
- 7- Recouvrir d'eau et faire cuire 20mn.
- 8- Écraser tous les légumes avec le moulin à légumes.
- 9- Déguster !