



## SOUPE DE TOMATES RÔTIES PARFUMÉE À L'ANETH

PORTIONS  
6

CUISSON  
55 minutes

### INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une \* se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

- 2 kg** de tomates bien mures\*
- 2** gros oignons\*
- 1 botte** d'aneth frais, haché finement
- 1** citron (pour le zeste)
- 4 gousses** d'ail entières
- 1 litre** de bouillon de légumes
- ½ tasse** de yogourt grec nature
- Quelques cuillers à soupe d'huile d'olive\*
- Sel, poivre frais moulu, au goût

Cette recette de soupe de tomates rôties a l'avantage de pouvoir être servie chaude ou, si vous le préférez, bien froide à la manière d'une gaspacho. La tomate est si souvent associée au basilic qu'on en oublie presque les heureux mariages possibles avec d'autres herbes, telles que l'aneth, ici en vedette.

### INSTRUCTIONS

- 1** Préchauffer le four à 400 °F.
- 2** Disposer une feuille de papier parchemin sur une tôle à biscuits.
- 3** Répartir les morceaux de tomates et d'oignons ainsi que les gousses d'ail sur la tôle. Saler et poivrer, puis arroser d'un filet d'huile d'olive.
- 4** Cuire au four pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient rôties et que leur peau commence tout juste à noircir.
- 5** Verser tout le contenu de la tôle dans une grande casserole. Peler les gousses d'ail pour n'en conserver que la chair.
- 6** Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Laisser bouillir 5 minutes. Ajouter l'aneth et le zeste de citron et poursuivre la cuisson quelques minutes.
- 7** Passer au mélangeur pour réduire la soupe en une purée lisse.
- 8** Ajuster l'assaisonnement au besoin et servir avec une cuiller à soupe de yogourt grec au centre de chaque bol. Garnir d'une branche d'aneth frais.