



RECETTE



BISQUE-MINUTE AUX TOMATES SEMI-SÉCHÉES ET AU MAÏS

PORTIONS

2

CUISSON

10 minutes

INGRÉDIENTS

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

70 g de tomates semi-séchées en vrac*

1 boîte (284 ml) de soupe aux tomates du commerce

1 boîte (284 ml) de maïs en crème

L'équivalent d'**une boîte de 284 ml** de lait 2%

Quelques feuilles de basilic frais pour la garniture

Poivre du moulin, au goût

Voici une recette simple comme bonjour, mais qu'on ne vous a sans doute pas servie très souvent... La préparation de cette bisque ne requiert que quelques ingrédients! Vous obtiendrez une soupe si consistante que vous voudrez probablement la déguster avec un repas léger, tel qu'un sandwich.

INSTRUCTIONS

- 1** Couper grossièrement les tomates semi-séchées en petits morceaux.
- 2** Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients avec un fouet, sauf le basilic.
- 3** Chauffer la soupe à feu moyen-doux pendant 10 minutes et la remuer fréquemment en veillant à ce qu'elle ne colle pas.
- 4** Servir la soupe bien chaude et la garnir de basilic frais.