



# RECETTE

**PORTIONS :** 4 À 10

**CUISSON :** ENVIRON 45 MINUTES

## SOUPE AUX TOMATES FAÇON GRAND-MAMAN

Pour mettre les tomates en vedette, rien de tel qu'une soupe pleine de légumes qu'on garnira de quelques cubes de fromage.

### INGRÉDIENTS

- 6 grosses tomates, pelées et épépinées, coupées grossièrement\*
- ½ tasse (125 ml) de carottes coupées\*
- 1 tasse (250 ml) d'oignon haché\*
- ½ tasse (125 ml) de céleri coupé en petits cubes\*
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive\*
- 4 tasses (1 l) d'eau ou de bouillon fait à base d'os à soupe
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- ¾ tasse (185 ml) de petites pâtes (coquilles, macaronis...)
- Sel, sel de céleri et poivre au goût\*
- **Garnitures au choix : oignons verts hachés\*, cubes de fromage de type cheddar, sel de céleri**

### INSTRUCTIONS

1. Dans un chaudron profond, faire revenir l'oignon, les carottes et le céleri à feu vif dans un peu d'huile d'olive, jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.
2. Ajouter les tomates et laisser mijoter quelques minutes afin qu'elles rendent leur jus.
3. Ajouter le bouillon et la feuille de laurier. Assaisonner au goût. Porter à ébullition.
4. Lorsque le liquide commence à bouillir, réduire le feu au minimum et saupoudrer le bicarbonate de soude sur la soupe. Le chaudron doit être assez profond, car le bicarbonate de soude réagira et bouillonnera. Il permet de couper l'acidité des tomates.
5. Laisser mijoter une trentaine de minutes à feu doux ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres.
6. Ajouter les pâtes. Laisser mijoter une dizaine de minutes, ou jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.
7. Au service, garnir d'oignons verts hachés, de cubes de fromage et de sel de céleri.

Les aliments marqués d'un \* se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.

Les  
**HALLES**  
FLEUR DE LYS