



Soupe glacée de tomates

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Quelle chaleur! Pourquoi pas une soupe glacée de tomates.

Ingrédients:

- 1.500 kg de tomates bien mûres
- 1 orange
- 1 citron
- 20 cl d'eau
- 1 clou de girofle
- 1 bâtonnet de cannelle
- 1/2 gousse de vanille
- 50 g de crème liquide
- 60 g de sucre en poudre
- 250 g de vin blanc sec
- 35 g de tapioca
- sel fin et poivre du moulin
- quelques feuille de basilic pour la décoration
- 8 tomates cerises pour décorer

Recette pour: 4 personnes



Réalisation de la recette:

Laver et couper les tomates en morceaux. Dans un sautoir, mettre les tomates, ajouter **le vin blanc et assaisonner**. Ajouter le sucre en poudre, le jus de citron et d'orange, la cannelle, la vanille et le clou de girofle. Cuire environ **20 minutes** en remuant de temps en temps. Ajouter le tapioca et continuer à cuire 10 minutes toujours sur feu doux. **Mixer** le tout après avoir ôter la cannelle, le clou de girofle et la vanille. **Passer au tamis puis refroidir au réfrigérateur**. Vous pouvez accélérer le refroidissement en déposant le récipient de soupe sur de la glace pilée. **Monter légèrement la crème liquide** et assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Dresser votre soupe bien froide dans des bols ou assiettes creuses. Verser une noix de crème sur la soupe de tomates. Servir aussitôt.

