

# **SOUPE DE TOMATES À LA MÉDITERRANÉENNE**

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

**POUR 6 À 8 PERS**

**FAIRE REVENIR DANS DE L'HUILE D'OLIVE :**

**1 GROS OIGNON**

**3 GOUSSES D'AIL**

**1 GROSSE POMME DE TERRE**

**1 KG DE TOMATES MÛRES**

**2 GROS POIVRONS**

**1 PETIT BOUQUET DE PERSIL**

**HERBES DE PROVENCE**

**SEL ET POIVRE**

**AJOUTER DE L'EAU À HAUTEUR ET LAISSER CUIRE 20 À 30 MINUTES**

**MIXER FINEMENT ET AJOUTER DU PARMESAN RÂPÉ ET/OU GRUYÈRE RÂPÉ,  
SERVIR AVEC DES CROÛTONS GRILLÉS**