

SOUPE DE TOMATES À LA MOUTARDE

POUR 2 PERSONNES TEMPS DE PRÉPARATION : 7 MIN





655 g de tomates 30 g de céleri branche (de préférence, le cœur) La pointe de 1 piment oiseau (ou 2 gouttes de Tabasco®) 30 g de moutarde forte 2 pincées de sel





Lavez les tomates. Placez, dans un bol verseur, les tomates et le céleri coupés en morceaux, le sel et la pointe du piment.





Mixez pendant 1 min jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse et émulsionné.





Ajoutez la moutarde. Mixez de nouveau pendant 15 s, puis dégustez. 3



CRÈME SANS CRÈME DE TOPINAMBOUR

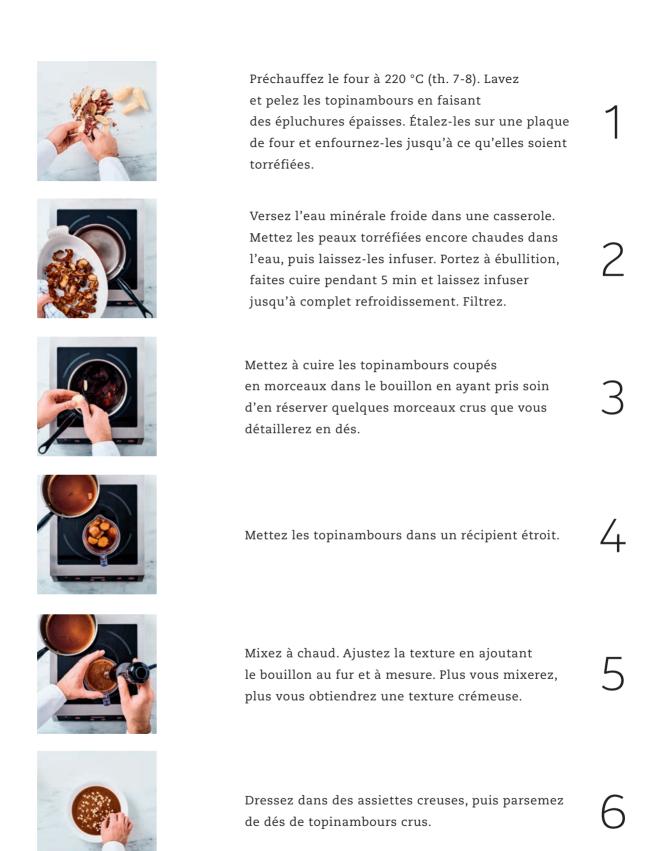
POUR 4 PERSONNES TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN TEMPS DE CUISSON : 45 MIN





1 kg de topinambours 1 l d'eau minérale Sel





Conseil

Si vous souhaitez réaliser une purée, mixez seulement les topinambours et dégustez le bouillon à part.