

SOUPE DE TOMATES AU CUMIN ET AU CURCUMA

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 2 tomates cœur de bœuf
- la moitié d'un poivron rouge
- La moitié d'un oignon
- 2 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 1 cuiller à café de curcuma
- 1 cuiller à café de cumin
- Sel, poivre

Recette :

1. Découpez les tomates en quartiers et le poivron en rondelles. Epépinez les poivrons. Hachez l'oignon. Puis, faites cuire le tout dans un cuit vapeur pendant environ 7 minutes.
2. Ensuite, après avoir pelé les tomates et les poivrons, placez-les avec l'oignon dans un mixeur blender. Ajoutez-y de l'huile d'olive, du curcuma et du cumin. Salez, poivrez.
3. Mixez le tout. Servez de suite.