

Soupe de tomates à l'oignon

Pour 4 personnes

Ingrédients : 1 kg de tomates - 3 oignons - 2 gousses d'ail - 4 tranches de pain de campagne - 6 cl d'huile d'olive - sel et poivre - crème liquide (facultatif).

Pelez et tranchez finement les oignons et déposez-les dans le fond d'une casserole.

Plongez les tomates 1 min dans l'eau bouillante puis, plongez-les dans l'eau froide pour les peler facilement. Enlevez les pépins et coupez-les en petits morceaux, puis, déposez-les sur les oignons. Ajoutez l'ail pelé et émincé, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Couvrez et laissez mijoter à feu très doux, jusqu'à ce que les tomates compotent. Versez la soupe dans des bols ou assiettes creuses et déposez dessus une tranche de pain. Vous pouvez également ajouter de la crème fraîche.

Faites pocher un œuf juste assez longtemps pour que le jaune ne fige pas et déposez l'œuf sur la tranche de pain. Pour cela faire chauffer une grande quantité d'eau (on peut mettre un peu de vinaigre) : il faut que l'œuf une fois plongé soit recouvert. Quand l'eau bout très fort, baisser le feu, faire un tourbillon et plonger l'œuf débarrassé de sa coquille délicatement. On peut éventuellement ramener doucement le blanc autour du jaune. Comptez 3 min pour un jaune très coulant, 4 min pour un jaune un peu plus pris.

Sortez-le délicatement avec une écumoire et déposez-le sur la tranche de pain. Quand il y a plusieurs œufs, laissez le feu au minimum sous la casserole et comptez 5 min pour un œuf parfait.

