

Soupe froide de roquette à la mozzarella et aux tomates cerise



Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes (plutôt 5) :

200 g de roquette

1 petite courgette

1 tablette de bouillon de volaille

250 g de tomates cerise

15 mini-mozzarelles

1 pincée de cumin en poudre

2 c à s d'huile d'olive

1 c à s de sucre

Sel et poivre du moulin

Laver et essorer la roquette et réserver quelques feuilles pour la décoration. Laver et essuyer la courgette, couper les extrémités et la détailler en cubes.

Dans une cocotte faire bouillir 1 d'eau et y mettre la tablette de bouillon de volaille.

Plonger la roquette et la courgette dans ce bouillon, assaisonner et sucrer. Mettre le cumin et faire frémir 20 mn.

Pendant ce temps faire revenir les tomates lavées dans un poêle avec l'huile d'olive sur feu moyen en remuant. Assaisonner et réserver.

Mixer la soupe avec un mixer plongeant ou un blender et laisser refroidir. Vérifier l'assaisonnement.

Au dernier moment répartir la soupe dans les coupelles avec les tomates cerise et les billes de mozzarella. Décorer de feuilles de roquette et servir à température ambiante.

Vin conseillé : un côteaux-du-giennois blanc (vin de la Loire)

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>