

Soupe froide andalouse à la tomate

Ce qu'il vous faut :

- ✓ 500 g de tomates bien mûres
- ✓ 120 g de mie de pain
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 dl d'huile d'olive
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ 1 tranche de jambon
- ✓ 1 œuf



Comment procéder :

1. Laver les tomates et retirer la partie dure du milieu (*pédoncule*)
2. Couper les tomates en dés et éplucher la gousse d'ail
3. Mixer les tomates avec la gousse d'ail dans un blender
4. Ajouter la mie de pain avec l'huile d'olive, le sel et le poivre
5. Mixer le tout encore quelques instants pour que le mélange soit lisse
6. Réserver la soupe
7. Faire cuire l'œuf pendant 10 minutes dans l'eau bouillante
8. Couper le jambon en fines lamelles
9. Peler l'œuf et l'émietter sur la soupe
10. Ajouter les lamelles de jambon
11. Déguster en entrée ou en plat avec du pain