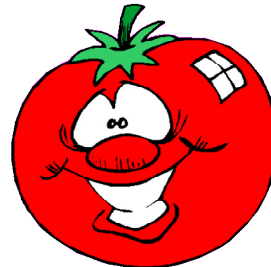


Crème de tomates

Ingrédients :

350 g. de tomates, 1 oignon, 50 g. de beurre, 3 morceaux de sucre,
2 cuillers de tapioca,
sel, jus de citron, vermicelle, persil,



- *Laver et épépiner les tomates, les couper en quartiers, éplucher et hacher l'oignon, hacher du persil pour en obtenir le volume d'une cuiller.*
- *En casserole, faire fondre le beurre et y faire revenir l'oignon sans le dorer, ajouter les tomates et 1,5 litre d'eau, saler légèrement et porter à ébullition.*
- *Dès l'ébullition, réduire le feu et laisser cuire 15 minutes.*
- *À l'aide d'une passoire fine, filtrer en versant dans une autre casserole, saler légèrement à nouveau et incorporer le sucre ainsi que quelques filets de jus de citron, porter à ébullition à nouveau.*
- *Dès l'ébullition, incorporer le tapioca et bien le dissoudre, ajouter une grosse poignée de vermicelle, laisser cuire 2 minutes.*
- *avant le service, saupoudrer de persil.*