

Velouté de tomate

Pour 4 personnes :

- tomates DU JARDIN
- quelques branches de cèleri DU JARDIN
- quelques gousses d'ail
- sel
- piment Espelette
- Tabasco

1. Eplucher les tomates DU JARDIN, les couper en gros cubes et les mettre dans une casserole.
2. Ajouter quelques branches de cèleri DU JARDIN, quelques gousses d'ail.
3. Cuire et laisser concentrer un peu si voulu (pas nécessaire).
4. Mixer.
5. Rectifier l'assaisonnement (Sel, poivre, tabasco).
6. Consommer chaud ou froid (avec quelques pluches de cèleri pour la décoration).