

# **SOUPE FROIDE TOMATES – POIVRONS**

## **A LA MOZZARELLE**

**( Aux becs sucrés salés )**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

- 3 poivrons rouges
- 1 kg de tomates
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 boîte de chavroux
- 3 càs de ricotta
- 6 billes de mozzarella
- 6 feuilles de basilic + 6 pour la déco
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- sel, poivre
- déco : feuilles de menthe ( ou basilic )

Sous le gril du four, faire griller la peau des poivrons, jusqu'à ce qu'elle soit noircie et cloquée. Sortir du four et mettre dans un sac de congélation qqs minutes. Eplucher les poivrons, épépinez-les et couper en lamelles.

Ebouillanter les tomates afin de les peler facilement. Coupez-les en deux, pressez-les légèrement afin d'éliminer les graines.

Chauffer 2 càs d'huile d'olive dans une poêle, y faire revenir l'oignon en lamelles et l'ail haché. Ajouter les poivrons et les tomates, faire cuire 2 min.

Assaisonner de sel, poivre et sucre.

Mixer le tout avec le chavroux, la ricotta et les feuilles de basilic (en garder pour la déco si vous n'avez pas de menthe ).

Une soupe froide est plus agréable à déguster si elle est un peu épaisse, alors ajoutez un peu d'eau tout en mixant, mais petit à petit jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Après refroidissement, mettre dans une carafe au frais plusieurs heures.

Au dernier moment, remplir les verrines, décorer d'une bille de mozzarella et d'une feuille de menthe.

Servir très frais.