

Crème Andalouse

- Carotte, oignon, céleri, poireau (environ 40g de chaque, ciselé)
- 50 g de beurre
- 1 litre bouillon de volaille
- 500g de tomates bien mûres (ou une canne de 500ml)
- 1 poivron rouge
- 100g concentré de tomate
- 50g de riz (déjà cuit si possible)
- 2 gousses d'ail, Sel, Poivre, Tabasco
- Pincée de paprika, pincée de curry
- Herbes fraîches de votre goût
- 150 ml de crème

Préparation

- Faites fondre le beurre dans un chaudron et faites revenir tous les légumes, à l'exception des tomates.
- Verser le bouillon, ajouter les tomates et la pâte tomate, laisser mijoter une dizaine de minutes
- Ajouter le riz, l'ail et les assaisonnements
- Laisser mijoter une vingtaine de minutes en mélangeant régulièrement
- Liquefier au mélangeur, puis passer au tamis
- Ajouter la crème, ajouter les herbes, rectifier l'assaisonnement et servir avec des croûtons ou un bon pain frais