

Crème de tomates et les flottantes au basilic et Parmigiano Reggiano

Recette pour 4 personnes

Description

Onctueuse crème de tomates italiennes servie avec une le flottante au basilic et Parmigiano Reggiano

L'astuce du chef

Préparez toujours vos potages en plus grande quantité. Le temps de préparation et de cuisson ne sera guère plus long et vous pouvez conserver vos crèmes et soupes au congélateur.

Ingrédients

Pour la crème de tomate

- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 125 Ml Bouillon de poulet
- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour les les flottantes au basilic et Parmigiano Reggiano

- 1 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 15 Ml Sucre
- 15 Ml Sucre glacé
- 2 Branche(s) Basilic
- 30 Gr Parmigiano reggiano
- 15 Ml Sucre glacé
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Ciselez votre oignon, hachez l'ail et ciselez finement le basilic.

Préparation de la soupe

Dans une casserole chaude, versez un filet d'huile végétale et faire suer les oignons ciselés. Ajoutez les tomates et le bouillon, portez à ébullition et laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes. Au mélangeur ou à l'aide d'un pied-mélangeur, réduire la soupe en purée lisse. Passez au tamis si nécessaire. Ajoutez la crème et assaisonnez de sel et de poivre.

Préparation des les flottantes

À l'aide d'un batteur, montez le blanc d'oeuf en neige avec une pincée de sel. Une fois que vous avez atteint le stade de pic mou, serrez les blancs en ajoutant le sucre. Par la suite, incorporez le sucre glace tamisé, le basilic ciselé et le parmesan à l'aide d'une spatule. À l'aide de deux cuillères à table,

formez quatre quenelles et pochez-les 30 secondes de chaque côté dans une eau frémissante salée.

Dressez vos assiettes

Versez la crème de tomate dans une assiette creuse et déposez une le flottante dans le potage.
Ajoutez quelques tours de moulins à poivre.

Bon appétit!