

Velouté de tomates des champs, toast gourmand à la crème fraîche et fenouil confit

Recette pour 4

Description

Un plat réconfortant pour les soirées froides d'automne, une soupe crémeuse de tomates accompagnée d'un toast de pain de campagne garni de fenouil confit.

L'astuce du chef

Si vous n'êtes pas dans la saison des tomates de champs, préconisez la variété de tomates qui vous semblera la plus mure et n'hésitez pas à rehausser la soupe avec de la pâte de tomates.

Ingrédients

Soupe

- 4 Unité(s) Tomate
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 5 Branche(s) Thym
- 500 Ml Crème 35%
- 250 Ml Bouillon de poulet

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Toast gourmand

- 4 Tranche(s) Pain de campagne
- 50 Ml Crème fraîche
- 0.50 Unité(s) Fenouil
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Pincée(s) Curcuma

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Taillez en petits dés le fenouil. Pressez le citron et conservez le jus. Plongez les tomates quelques secondes dans l'eau bouillante afin de les monder, puis épépinez-les avant des les couper grossièrement. Hachez l'ail et effeuillez le thym. Passez les tranches de pain au four pour 8 minutes.

Soupe

Faites suer l'oignon dans un généreux filet d'huile d'olive. Ajoutez l'ail et le thym avant d'y ajouter les tomates. Faites cuire jusqu'à obtenir une compote de tomates, poursuivez la cuisson avec la crème et le bouillon de poulet. Après une trentaine de minutes, mixez et vérifiez l'assaisonnement.

Fenouil confit

Faites suer le fenouil dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le jus de citron, le curcuma et le sucre. Laissez cuire 10 minutes à feu moyen. Salez avant de servir.

Montage

Frottez tous les croûtons de pain de campagne avec la crème fraîche avant d'y déposer le fenouil confit. Versez la soupe dans les bols de votre choix et accompagnez des toasts gourmands.

Bon appétit!