



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Tomato soup & Grilled cheese



Pour 2 personnes



Très facile



30 min

2.67€ La portion (prix indicatif)



Une jolie association pour cette tomato soup - soupe à la tomate, accompagnée de grilled cheese au fromage fondant, fondant...

Astuce : vous pouvez ajouter 2 càc de sucre pour contrebalancer l'acidité de la tomate (non inclus dans le kit recette)

Les ingrédients

- **400 g** de Tomate pelée au jus
- **2 pièce** de Echalote
- **0.5 c à s** de Concentré de tomate
- **10 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **60 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **8 tranche** de Pain de mie nature
- **4 tranche** de Cheddar en tranche
- **4 tranche** de Gouda en tranche
- **40 g** de Beurre doux

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

La soupe

- 1 Égouttez les 400 g de tomates au-dessus d'une passoire pour les séparer de leur jus. Faites égoutter pendant que vous coupez les échalotes. Gardez bien le jus !
- 2 Ciselez 2 échalotes.

- 3 Dans une marmite, faites fondre une noix de beurre puis ajoutez les échalotes, les tomates entières égouttées, 2 grosses càs de sucre et la moitié d'une càs de concentré de tomate. Faites cuire à feu doux pendant 5 minutes, en mélangeant de temps en temps pour éviter que le fond n'accroche.
- 4 Augmentez le feu et ajoutez 1 càs de farine. Mélangez pendant une trentaine de secondes.
- 5 Versez 215 ml d'eau, le jus des tomates et ½ càs de sel. Portez à frémissement puis baissez le feu et faites mijoter pendant 10 minutes.
- 6 En fin de cuisson, ajoutez 60 ml de crème liquide puis mixez la soupe. Plus vous la mixerez, plus elle sera onctueuse !

Les grilled cheese (ou toasts aux fromages)

Nous vous recommandons de préparer la soupe jusqu'à l'étape N°6 puis de la laisser à feu très très doux à couvert pour la laisser au chaud. Préparez les toasts au moment de manger, car rien ne vaut un grilled cheese croustillant avec un cœur au fromage fondant !

Si vous voulez les faire en avance, commencez à les cuire pendant que la soupe mijote (N°5), puis faites-les réchauffer 1 minute de chaque côté à couvert quand vous passez à table.

- 7 Faites fondre le beurre dans un bol au micro-onde ou bien au bain-marie.

Avant de commencer, ayez en tête que chaque sandwich est composé de 2 tranches de pain de mie, 1 tranche de cheddar et 1 tranche de gouda.

Selon la taille de votre poêle, faites-en plusieurs en même temps.

- 8 Pour chaque sandwich, étalez du beurre sur une face d'une tranche de pain (utilisez un pinceau de cuisine ou une cuillère).
- 9 Dans une poêle chaude, déposez la face beurrée du pain de mie vers le bas puis superposez dessus une tranche de gouda et de cheddar. Recouvrez avec une tranche de pain que vous beurrerez à son tour (la face vers vous).
- 10 Faites griller sans y toucher à feu doux pendant 2:30 minutes.
- 11 Quand la première face est bien dorée, retournez le sandwich puis aplatissez-le avec une casserole ou un moule. N'ayez pas peur d'appuyer !
- 12 Faites à nouveau griller le toast pendant 2:30 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré.
- 13 Servez la soupe bien chaude avec un filet de crème s'il vous en reste.
Il ne vous reste plus qu'à tremper les grilled cheese dedans et de savourer !