

Ingrédients

750 ml (3 tasses) de mie de pain tranché frais, coupée en gros dés
6 belles grosses tomates italiennes bien mûres, mondées et épépinées
1 boîte de 284 ml (10 oz) de bouillon de volaille corsé
60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive extra vierge
30 ml (2 c. à soupe) de pesto aux tomates séchées
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge
2 gousses d'ail coupées en deux
Sel de mer et poivre du moulin au goût
80ml (1/3 tasse) de basilic finement ciselé

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : aucun

Temps de pause : 15 minutes

Temps de refroidissement: environ 1 heure

Nombre de portion : 4 à 6

Préparation

Mettre tous les ingrédients, sauf la moitié du basilic, dans le récipient d'un robot culinaire. Laisser reposer 15 minutes. Transformer en un mélange homogène, en un ou deux coups, sans trop mélanger longuement.

Rectifier l'assaisonnement.

Garnir chaque portion de basilic frais restant et servir.

Une recette de notre chef épicurien
Jean-François Plante



Soupe fraîche aux tomates,
au basilic et à l'huile d'olive

VAL MONT

Depuis 1958