

# Soupe aux tomates rôties fumées et harissa

 TOTAL TIME  
**35 min**

 PORTION /  
 TAILLE  
**250 mL (1  
 tasse)**

 PORTIONS  
**12**


Une soupe de tomates d'inspiration nord-africaine avec harissa épicée, ail, oignons, paprika et persil.

## PRÉPARÉ AVEC


**Classique Tomates**  
 CODE DE CAS 00016

## Ingredients

45 mL	Huile d'olive
250 mL	Oignon, tranché finement
15 mL	Ail, pelé, haché
5 mL	Paprika, fumé
75 mL	Assaisonnement sec harissa
1 boîte (1,36 L)	<b>Classique Tomates</b>
1,5 L	L'eau
5 mL	Sel casher
30 mL	Persil frais, haché

## Directions

- 1 À l'aide d'une grande casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen.
- 2 Ajouter les oignons. Cuire pendant 3–4 minutes, jusqu'à ce que les oignons commencent à ramollir.
- 3 Ajouter l'ail jusqu'à ce qu'il soit légèrement grillé, environ 1 à 2 minutes.
- 4 Ajouter le paprika fumé et la moitié de l'harissa (2-1/2 cuillères à soupe). Faire griller 2–3 minutes à feu doux.
- 5 Ajouter la soupe aux tomates condensée *Campbell's*®, l'eau et le sel. Laisser mijoter 15 minutes à feu moyen.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 74 °C pendant 1 minute.

CCP : Maintenir pour service chaud à 60 °C ou plus jusqu'à utilisation.

Pour servir : Porter 250 ml de soupe dans un bol de service. Garnir de persil. Sers immédiatement.

**6**