

Soupe grecque aux tomates méditerranéenne

TOTAL TIME
35 min

PORTION /
TAILLE
250 mL (1
tasse)

PORTIONS
12



Une version grecque de la soupe aux tomates à base de fromage feta, d'olives, de vinaigre de vin rouge, d'huile d'olive, de concombre et d'épices.

PRÉPARÉ AVEC

 **Classique Tomates**
SOUPES CLASSIQUE CODE DE CAS 00016

Ingredients

60 mL	Huile d'olive
30 mL	Ail émincé
250 mL	Olives noires, dénoyautées, hachées, égouttées
1 boîte (1,36 L)	Classique Tomates
1,3 L	L'eau
2,5 mL	Sel casher
1,25 mL	Poivre noir, moulu
310 mL	Fromage feta, émietté
30 mL	Persil frais, haché
125 mL	Vinaigre de vin rouge
180 mL	Concombre, pelé, épépiné, coupé en dés

Directions

- 1 À l'aide d'une grande casserole, chauffer la moitié de l'huile à feu moyen.
- 2 Ajouter l'ail. Faire griller légèrement, environ 1-2 minutes.
- 3 Ajouter les olives noires, la soupe aux tomates condensée *Campbell's*^{MD}, l'eau, le sel et le poivre. Laisser mijoter 15 minutes à feu doux à moyen.
- 4 Ajouter la feta, le persil et le vinaigre. Laisser mijoter 1 minute supplémentaire.
- 5 5. Terminer avec le reste d'huile.

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 : Répartir 250 ml de soupe dans un bol de service. Garnir de 15 ml de concombre en dés et d'un filet d'huile d'olive restante. Sers immédiatement.