

Tomate Ras El Hanout et Pita

TOTAL TIME
35 min

PORTION /
TAILLE
250 mL (1
tasse)

PORTIONS
14



Une soupe de tomates d'inspiration nord-africaine avec épices Ras El Hanout, ail, oignons, pois chiches.

PRÉPARÉ AVEC

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

Ingredients

| | |
|------------------|---|
| 30 mL | Huile d'olive |
| 250 mL | Oignon, tranché finement |
| 30 mL | Ail, pelé, haché |
| 53 mL | Ras El Hanout |
| 1 boîte (1,36 L) | Classique Tomates |
| 1½ L | L'eau |
| 500 mL | Pois chiches (haricots garbanzo), en conserve, rincés, égouttés |
| 30 mL | Vinaigre balsamique blanc |
| 5 mL | Sel casher |
| 1¼ mL | Poivre noir, moulu |

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 et faire légèrement griller l'ail environ 1–2 minutes.
- 4 Ajouter les épices Ras el Hanout et faire griller pendant 1 à 2 minutes.
- 5 Ajouter la soupe aux tomates condensée *Campbell's*® et l'eau. Laisser mijoter 10 minutes à feu doux à moyen.
- 6 Ajouter les pois chiches. Laisser mijoter 5 minutes supplémentaires.
- 7 Ajouter le vinaigre balsamique, saler et poivrer. Remuer pour combiner.

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 triangles de pita réchauffés. Sers immédiatement.