

# **SOUPE À LA TOMATE ET POMME DE TERRE FAÇON TIBÉTAINE** **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

**6 À 8 PERS**

**FAIRE REVENIR DANS 100 GR DE BEURRE (OU GHEE) PENDANT QUELQUES MINUTES**

**1 CS DE GINGEMBRE RÂPÉ**

**4 GOUSSES D'AIL**

**1 GROS OIGNON ROUGE**

**1 CS DE CORIANDRE MOULUE**

**1 CS DE CUMIN MOULU**

**1 CC DE FENOUIL MOULU**

**1 CC DE CURCUMA MOULU**

**AJOUTER ET FAIRE REVENIR ENCORE 10 MIN,**

**6 BELLES TOMATES BIEN MÛRES (PRÉALABLEMENT SÉCHÉES AU FOUR (FACULTATIF))**

**ET 3 BELLES POMMES DE TERRE**

**AJOUTER DU BOUILLON DE LÉGUMES À HAUTEUR ET LAISSER CUIRE 20 MINUTES, MIXER FINEMENT (APRÈS AVOIR RÉCUPÉRER LES GOUSSES DE CARDAMOME)**

**AJOUTER UN PETIT BOUQUET DE CORIANDRE CISELÉ OU DE PERSIL**

**À DÉGUSTER CHAUD OU FROID**