

# Velouté de tomates au piment d'espelette



**15'** Temps de préparation

**45'** Temps de cuisson

Niveau  
**FACILE**

## Ingrédients

- 800g de tomates bien mûres
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- Thym
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel & poivre



**1** Pelez et épépinez les tomates, coupez-les en gros dés. Pelez et émincez les oignons et l'ail. Pelez les branches de céleri au couteau épilucheur pour éliminer les fils puis émincez-les.

**2** Chauffez l'huile d'olive dans un faitout et faites rissoler les oignons, l'ail et le céleri, 5 min. Ajoutez la pulpe de tomate et versez 75 cl d'eau bouillante. Salez et poivrez. Couvrez, ramenez sur feu doux et laissez mijoter 45 min.

**3** Retirez le brin de thym et mixez pour obtenir un beau velouté. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement en sel et poivre puis ajoutez le piment. Dégustez chaud ou bien très frais. Vous pouvez alors ajouter un filet d'huile d'olive très fruitée et les herbes fraîches de votre choix.

