

Soupe de poivrons grillés

Difficulté **Moyen**



INGRÉDIENTS

6 poivrons (3 rouges et 3 jaunes/oranges)
3 grosses tomates mûres
1 petit piment rouge
1 oignon rouge
1 CS d'huile d'olive
3 brins de thym
1 CS de curry
600 ml de bouillon de légumes
Poivre du moulin
Sel



PRÉPARATION

Faire griller les poivrons sur le feu de la gazinière jusqu'à ce que la peau se détache ou sous le gril jusqu'à ce que la peau noircisse.

Laisser refroidir dans un saladier fermé afin que la peau s'enlève facilement. Pendant ce temps, ébouillanter les tomates pendant 6 secondes, puis les passer sous l'eau froide.

Éplucher les tomates et les poivrons, les épépiner et les couper en morceaux. Épépiner le piment et le hacher finement.

Couper l'oignon en petits morceaux. Faire revenir l'oignon et le piment dans de l'huile d'olive. Ajouter les morceaux de tomates et de poivrons ainsi que le curry, et laisser mijoter encore 5 minutes. Arroser avec le bouillon et le jus des poivrons.

Laisser mijoter 30 minutes. Plus les poivrons mijotent longtemps, plus le goût sera doux.

Mixer finement la soupe à l'aide d'un mixeur plongeur. Saler et poivrer.

Servir éventuellement avec de la crème.