



Soupe de tomate façon grand-mère italienne

20 grosses tomates

1 gousse d'ail

1 bouquet de basilic

Sel de l'Himalaya

Huile d'olive N°2 by Amandine Poli

Martini blanc

Pecorino

Dans une casserole, faites revenir avec l'huile N°1 la gousse d'ail. Pendant ce temps, plongez vos tomates 2 minutes dans une eau bouillante. Coupez vos tomates en petits morceaux et rajoutez-les dans votre casserole avec le sel de l'Himalaya. Rajoutez un tout petit peu d'eau osmosée. Ajoutez le basilic finement coupé et faites mijoter une demi-heure.

Mixez les tomates en prenant soin de ne pas rajouter l'ail.

Avant de servir ajouter une cuillère à soupe de Martini blanc et râpez un peu de pecorino. Rajoutez quelques feuilles de basilic et dégustez sans modération.