

Potage épicé de tomate et de giraumon



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 30 minutes

Ingrédients :

- 1 kg de tomates
- 1 giraumon d'environ 1 kg
- 2 oignons
- 6 gousses d'ail
- piment de cayenne en poudre ou 1 piment haché
- huile d'olive

Préparation :

1. Laver et vider le giraumon, couper les tomates en quartiers et peler les gousses d'ail
2. Faire chauffer l'huile et y faire revenir les oignons et le piment
3. Ajouter la chair du giraumon et laisser mijoter 5 minutes environ
4. Incorporer l'ail et les tomates, saler, poivrer et rajouter du piment en poudre selon votre goût
5. Mettre environ 1.5l d'eau et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le giraumon soit bien tendre
6. Mixer

Astuce: Creuser le giraumon avec soin afin de l'utiliser comme soupière lors du service.