



Ingrédients pour 10 personnes :

Pour la soupe à la tomate

16 tomates cœur du boeuf
400 g de pain rassis
2 c. à s. de vinaigre
de vin rouge
4 branches de basilic
2 oignons blancs
4 gousses d'ail

Pour le pistou

30 g de pignons
2 gousses d'ail confites
Feuilles de basilic

Pour la finition

2 tomates San Marzano
Huile d'olive
Sel
Poivre

La soupe.

- Monder les tomates. Les vider en récupérant l'intérieur. Filtrer le jus, le réserver.
- Tailler la chair en gros cubes. Les réserver.
- Couper le pain en gros dés. Le déposer dans une jatte, le mouiller avec le jus des tomates et le vinaigre. Le laisser gonfler.
- Laver et sécher le basilic. Séparer les feuilles et les tiges.
- Réserver les feuilles sur un linge humide au frais et lier les tiges en bouquet.
- Peler et ciseler les oignons. Éplucher et émincer les gousses d'ail. Dans un sautoir et avec un filet d'huile d'olive, les faire suer avec le bouquet de basilic pendant 5 minutes sans les colorer.
- Ajouter les tomates. Suer encore pendant 1 minute en remuant de temps en temps. Saler.
- Ajouter le pain. Bien mélanger.
- Cuire la soupe au four à 160°C ou sur le coin de la plaque du fourneau pendant 45 minutes.
- Retirer le bouquet de basilic.
- Bien écraser la soupe, mélanger.

Le pistou.

- Torrifier les pignons dans une poêle à sec. Les piler avec les gousses d'ail confites. Ajouter les feuilles de basilic (en réserver quelques-unes pour la finition).
- Bien piler encore. Monter le pistou avec 5 cl d'huile d'olive. Saler, poivrer.

Dressage.

- Laver les tomates San Marzano. Les couper en tranches.
- Rectifier l'assaisonnement de la soupe de tomate.
- La dresser dans les assiettes. Ajouter dessus les tranches de tomates San Marzano, le pistou et quelques feuilles de basilic.