

CAPPUCCINO DE TOMATES AU BASILIC ET AUX OLIVES NOIRES CONFITES



Dans le cadre de notre [grand jeu culinaire](#), en partenariat avec [Philips France](#), se déroulant du **1er Septembre au 30 novembre 2017**, **Nadia Paprikas** a réalisé trois succulentes recettes alliant le savoir-faire de ces deux marques d'excellence.

Ces 3 recettes seront publiées sur notre blog et vous pourrez les retrouver sous forme de petites fiches accompagnant les appareils de cuisine **Philips** et les produits [Tramier](#) offerts aux heureux gagnants de ce nouveau jeu.

Pour ce mois de septembre, sont mis en jeu 40 [blenders Philips](#) accompagnés d'[olives noires confites Tramier](#) ainsi qu'une fiche recette que nous vous dévoilons aujourd'hui...

Un cappuccino de tomates au basilic et aux olives noires confites

Ingrédients

- 4 tomates
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de concentré de tomate
- 80 g d'[olives noires confites dénoyautées Tramier](#)
- 1 petite botte de basilic
- 15 cl de crème fraîche
- sel et poivre

Préparation

Lavez les tomates et coupez-les en gros morceaux.

Dans le **blender Philips**, mixez les morceaux de tomates avec le demi-oignon, la gousse d'ail et une pincée de poivre et de sel. Filtrez le tout dans une passoire fine. Réservez au frais.

Mixez dans le **blender** 10 feuilles de basilic avec la crème et une pincée de sel. Montez cette préparation en chantilly à l'aide d'un fouet.

Hachez grossièrement les **olives noires confites**.

Versez la soupe de tomate dans le fond des

verrines. Ajoutez au centre une cuillerée à soupe de chantilly au basilic. Saupoudrez de morceaux d'**olives noires confites**. Décorez les verrines d'une feuille de basilic. Dégustez aussitôt.

- 4 Per

s.

- 15 Mi

n.