

Soupe estivale de fraise-tomate au cumin et aux olives noires

La recette de Nadia pour le Défi Culinaire !

- 4 Pers.
- 30 Min.

Pour le défi culinaire on a mis aussi Nadia (notre super blogueuse attitrée) au défi afin qu'elle nous présente sa recette selon les critères du concours qui est de préparer une recette salée ou sucrée avec 4 ingrédients imposés et qui sont :

- Huile d'olive
- Fraises
- Olives
- Cumin

Nadia a opté pour une soupe estivale, fraîche et parfumée comme un gaspacho !

Ingrédients

- 300 g de fraises + 50 g pour la décoration
- 4 tomates
- 1 concombre
- 150 g d'olives noires confites Tramier
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de cumin
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- Sel et poivre

Préparation

Lavez les tomates et les fraises puis coupez-les en quartier. Mettez les morceaux de tomates et de fraises dans un blender puis ajoutez le vinaigre balsamique, le cumin, le sel, le poivre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mixez le tout. Versez la soupe dans un saladier puis réservez-la au frais. Epluchez le concombre et coupez-le en petits dés. Coupez les olives noirs en petits dés. Détaillez les 50 g de fraise en petits dés. Servir la soupe de Fraise-tomate dans des petits bols puis parsemez-la de dés de concombre, d'olives noires et de fraises. Versez une cuillère à soupe d'huile d'olive sur l'ensemble de chaque bol puis une pincée de cumin pour la touche finale. Dégustez frais. Accompagnez ce potage de fines tranches de pain de campagne grillées, frottées d'ail et garnies de tapenade.

