

Bisque méditerranéenne aux tomates, harissa et poivrons rouges rôtis

TOTAL TIME
30 min

PORTIONS
12



Inspirée des saveurs audacieuses de l'Afrique du Nord, cette soupe veloutée combine des tomates rôties, des poivrons rouges doux et du paprika fumé avec un soupçon d'harissa. L'ail et les oignons aromatiques renforcent sa saveur, tandis que le persil apporte une touche finale.

PRÉPARÉ AVEC



Verve^{MD} Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis

CODE DE CAS 23413

Ingredients

45 mL	Huile d'olive
120 g	Oignon, tranché finement
10 g	Ail, pelé, haché
4 g	Paprika, fumé
64 g	Assaisonnement sec harissa
1 sac (1,81 kg)	Verve ^{MD} Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis
500 mL	L'eau
5 g	Sel casher
8 g	Persil frais, haché

Directions

- 1 À l'aide d'une grande casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen.
- 2 Ajouter les oignons. Cuire pendant 3-4 minutes, jusqu'à ce que les oignons commencent à ramollir.
- 3 Ajouter l'ail jusqu'à ce qu'il soit légèrement grillé, environ 1 à 2 minutes.
- 4 Ajouter le paprika fumé et la moitié de l'harissa. Faire griller 2-3 minutes à feu doux.
- 5 Ajouter la Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis et l'eau. Laisser mijoter 10 minutes.

PCC : Chauffer à une température interne minimale de 74 °C (165 °F) pendant 1 minute.

PCC : Maintenir pour service chaud à 60 °C (140 °F) ou plus jusqu'à utilisation.

Pour servir

Porter 250 mL (8 oz) de soupe dans un bol de service. Garnir de persil. Sers immédiatement.

Suggestions d'accompagnement

Garnir de persil haché et de croûtons grillés.