

Soupe méditerranéenne aux tomates et aux pois chiches grillés épicée au zaatar

TOTAL TIME

30 min

PORTIONS

14



Un mélange chaud de bisque crémeuse de tomates et de poivrons rouges rôtis, mijotée avec des oignons, du zaatar et des pois chiches. Pour finir, la touche de vinaigre balsamique lui donne un peu de piquant.

PRÉPARÉ AVEC



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

CODE DE CAS 23413

Ingredients

30 mL	Huile d'olive
688 g	Pois chiches en conserve, rincés, égouttés
10 g	Sel casher
149 g	Oignons, émincés finement
90 g	Assaisonnement Za'atar
1 sac (1,81 kg)	Verve^{MD} Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis
1 L	Crème
30 mL	Vinaigre balsamique blanc ou jus de citron frais

Directions

- 1 Preheat oven to 375°F.
- 2 In a bowl, toss chickpeas with olive oil and kosher salt. Spread on a lined baking sheet and roast for 30 minutes until crispy.
- 3 In a large saucepan, heat olive oil over medium heat. Add onions and sauté for 4–5 minutes, until soft and translucent.
- 4 Add Za'atar seasoning and toast for 2 minutes, stirring frequently.
- 5 Stir in Tomato Roasted Red Pepper Bisque and cream. Bring to a simmer and cook for 20 minutes.
- 6 Add the roasted chickpeas and simmer for an additional 3–4 minutes.
- 7 Finish with a splash of balsamic vinegar or fresh lemon juice, to taste.
PCC : Chauffer à une température interne minimale de 74°C pendant 1 minute.
PCC : Maintenir pour service chaud à 60°C ou plus jusqu'à utilisation

To Serve

Portion 250 mL (8 oz) soup into serving bowl. Serve with toasted pita.