

Velouté de piquillos tomate et cumin



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Ail fumé en semoule en boîte 300 g DUCROS	0186692
250 MIL	Bouillon de légumes en boîte 1 kg MAGGI	0135462
1	Cumin moulu en boîte 400 g CARAVELLE	0133568
50 millilitres	Huile d'olive extra vierge Prodigieuse en bouteille verre 50 cl BORGES	0042475
500 grammes	Poivron Piquillio entier en boîte 360 g DANTZA	0018494
300 grammes	Sauce tomate-oignon en boîte 3/1 D'AUCY	0042860
3 grammes	Fleur de sel de Guérande en sachet 500 g	0094131

Étapes de préparation

- 1 Mettre en œuvre le bouillon de légumes selon les préconisations d'utilisation.
- 2 Mixer les poivrons piquillos avec le bouillon et la pulpe de tomate.
- 3 Ajouter les épices et vérifier l'assaisonnement. Réserver au frais environ 1h.
- 4 Servir bien frais avec une pointe de fleur de sel et quelques feuilles de coriandre.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Cabernet d'Anjou rosé AOP en bouteille 75 cl JEAN DE LA ROCHE