



## Soupe de poivrons et de tomates

Pour 2 personnes  
Préparation : 25 minutes  
Cuisson : 20 minutes  
Refroidissement : 2 heures  
Difficulté : Facile

### Ingrédients :

2 poivrons  
1 tomate  
4 olives noires  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
Du sel  
Du poivre  
4 feuilles de basilic

### Préparation :

Préchauffer votre four à 200 degrés.  
Mettre les poivrons sur la lèchefrite et enfourner.  
Laisser cuire 20 minutes.  
Pendant ce temps, fendre la tomate d'une petite croix.  
La plonger dans l'eau bouillante.  
Dès que les lèvres de la petite croix commence à s'écarter et la peau commence à se fissurer, plonger la tomate dans un bain d'eau froide.  
Peler et épépiner la tomate.  
Faire refroidir 25 minutes les poivrons dans un sac en plastique fermé.  
Pendant ce temps, dénoyauter les olives avec un petit couteau et les couper en petits morceaux.  
Couper en deux les poivrons, les épépiner et les peler.  
Mixer les poivrons et la tomate.  
Rajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive.  
Saler, poivrer et mélanger.  
Mettre au réfrigérateur durant deux heures.

### Dressage :

Répartir dans deux assiettes creuses.  
Rajouter les copeaux d'olives au centre.  
Couper les 4 feuilles de basilic et cacher les olives avec le basilic.