

CRÈME OU POTAGE DE TOMATES

3 ml de beurre

30 ml d'huile d'olive

4 oignons espagnols grossièrement hachés

4 gousses (**caïeux**) d'ail pelées et écrasées

2 boîtes de 796 ml (28 oz) de tomates italiennes ou une dizaine de tomates fraîches pelées

120 ml de miel

3 branches de thym

475 ml de crème champêtre 15 %

Sel et poivre au goût

Dans une grande casserole, chauffez le beurre et l'huile à feu doux. Ajoutez les oignons et l'ail et faites suer jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez les tomates, le miel et le thym. Laissez mijoter une vingtaine de minutes puis retirez le thym. Hors feu, mixez la préparation au pied-mélangeur. Incorporez la crème puis faites réchauffer 10 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.