

Crème de tomates (Style St-Germain)

2 C. à table de beurre

1 oignon haché fin

ail au goût

1 boîte (280 oz) de tomates concassés

1 boîte de crème de tomate

1 C. à thé de sucre

1 C. à thé de soda

Lait au goût afin d'obtenir la consistance voulue

Sel

Poivre

Persil

Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter les tomates, la crème de tomates, le sucre et chauffer. Ajouter 1 C. à thé de soda. Ajouter le lait et assaisonner au goût. Ne pas laisser bouillir

N.B. : Épaissir avec eau et farine si nécessaire.