

Potage à la tomate

1 l 1/2 d'eau, 6 c à soupe de tapioca, 1 jaune d'œuf, 3 c à soupe de crème fraîche, 6 tomates, persil, sel.

Faire bouillir l'eau. Y jeter le tapioca et laisser cuire.

Laver et couper les tomates en gros quartiers. Passer à la moulinette. Les ajouter au potage dès que le tapioca est cuit. Saler, chauffer, mais ne pas laisser bouillir.

Verser dans la soupière et incorporer le jaune d'œuf délayé dans la crème fraîche et le persil haché.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.