 **Velouté de tomates d'Ottolenghi**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Velout%C3%A9-de-tomates-dOttolenghi-DSCN4486.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 250 g d'oignons**  
**- huile d'olive**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 750 g d'eau**  
**- 2 tablettes de bouillon de légumes**  
**- 700 g de tomates mûres (1)**  
**- 1 boîte de pulpe de tomate (400g)**  
**- 1 càs de sucre en poudre**  
**- ½ càs de graines de coriandre (2)**  
**- 40 g de pain au levain (3)**  
**- 1 càc de cumin moulu**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- croutons à l'ail (facultatif)**

Émincer les oignons et l'ail dégermé. Monder les tomates et les couper en quatre.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans 2 cuillerées à soupe d'huile pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides.  
Ajouter le cumin et l'ail et laisser revenir en remuant pendant 2 minutes.  
Ajouter les quartiers de tomates et les laisser revenir en remuant.  
Ajouter l'eau et les tablettes de bouillon.  
Verser la boîte de pulpe de tomates, le sucre en poudre et poivrer.  
Porter à ébullition, puis laisser frémir pendant 10 minutes.  
Ôter la croûte du pain et le couper en morceaux. Le rajouter dans la casserole avec les grains de coriandre. Laisser cuire encore pendant 10 minutes.  
Mixer la soupe, en gardant un peu de liquide (je l'ai fait bouillir un peu pour l'épaissir avant de le rajouter). Vérifier l’assaisonnement.  
Servir le velouté bien chaud avec quelques croûtons et arrosé de quelques gouttes d'huile d'olive.