 **Soupe glacée de tomates**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Soupe-glac%C3%A9e-de-tomates-DSCN5410.jpg)[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Variations-de-tomates-pour-lap%C3%A9ro-DSCN5407.jpg)

**Pour 7 Croquants-Gourmands**

**- 1 filet d'huile d'olive  
- 3 échalotes  
- 1 gousse d'ail  
- 1 kg de tomates cocktails bien mûres  
- quelques brindilles de thym (1)  
- 4 càs de Porto (2)  
- quelques dés de feta  
- quelques feuilles de basilic**

Peler et émincer les échalotes et l'ail dégermé.  
Laver les tomates et les couper en quatre.  
Faire revenir les échalotes sans les laisser colorer dans un filet d'huile.  
Ajouter les tomates et l'ail.  
Bien remuer et déposer le thym.  
Porter à ébullition puis couvrir et laisser frémir pendant une vingtaine de minutes.  
Mixer la soupe, rectifier l'assaisonnement, ajouter l'alcool si vous désirez.  
J'ai passé la soupe au tamis pour éliminer les peaux et les pépins.  
Verser dans les verrines et mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures (jusqu'au lendemain pour moi).  
Au moment de servir, déposer sur chaque verrine un petit dé de feta et une feuille de basilic.