 **Soupe de tomate à la menthe**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/Soupe-de-tomate-%C3%A0-la-menthe-DSCN5921.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 1,200 kg de tomates rouges  
- 20 feuilles de menthe  
- 9 càs de jus de citron vert   
- 2 petites gousses d'ail  
- ¾ de càc de sel au céleri  
- Poivre du moulin**

Presser les citrons pour en recueillir le jus.  
Ébouillanter les tomates;  
Les peler,  les épépiner et les couper en dés.  
Éplucher et dégermer les gousses d'ail et les passer au presse-ail.  
Laver, sécher la menthe et hacher grossièrement les feuilles.  
Mettre dans le bol du mixeur les dés de tomates, l'ail, la menthe, le jus de citron et le sel au céleri.  
Mixer finement.  
Verser le mélange dans une casserole et porter à ébullition.  
Laisser cuire à petits bouillons pendant 15 minutes.  
J'ai mixé à nouveau pendant quelques secondes au mixeur plongeant pour plus d'onctuosité.  
Vérifier l'assaisonnement et ajuster à votre goût : Un peu plus de jus de citron, si vous aimez bien acidulé ou au contraire une pointe de sucre si vous préférez plus doux.  
Laisser refroidir puis verser dans des petits verres.  
Placer au réfrigérateur pour servir bien froid, surmonté d'une feuille de menthe.