 **Potage crémeux à la tomate**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/03/Potage-cr%C3%A9meux-%C3%A0-la-tomate-P1010769.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 2 gros oignons**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 3 boîtes de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates) **(3 x 400 g)**  
**-1 càc d'herbes de Provence**  
**- 410 g de** [**lait concentré**](https://recettes.de/lait-concentre) **non sucré**  
**½ écrémé pour moi)**  
**- 400 g d'eau**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- ciboulette**

Éplucher et émincer les oignons et l'ail dégermé.  
Chauffer un filet d'huile dans une casserole et y [**faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons avec une pincée de sel, à couvert pendant 10 minutes.  
Ajouter la pulpe de tomate et l'ail.  
Remuer et laisser revenir quelques minutes.  
Ajouter les herbes de Provence et remuer.  
Incorporer le lait et l'eau.  
Saler et porter à ébullition.  
Couvrir la casserole et laisser cuire à frémissement pendant 30 minutes.  
Mixer finement le potage.  
Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si besoin, puis poivrer.  
J'ai passé le potage au tamis pour retirer les éventuels pépins de tomate.  
Répartir le potage dans les bols ou dans des assiettes.  
Parsemer d'une pincée de ciboulette hachée.  
Servir chaud ou froid.