**Soupe glacée aux tomates**

 **Pour 4 Croquant-Gourmands :**

**- 1,5 kg de tomates mûres
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 100 g de feta
- 1 citron
- 2 brins de** [**basilic**](http://recettes.de/basilic) **- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càc rase de sucre
- sel & poivre du moulin**

Ébouillanter les tomates 20 secondes, enlever la peau, les épépiner et les hacher grossièrement.
Effeuiller le basilic.
Chauffer l'huile dans une casserole à fond épais, y faire revenir l'ail et l'échalote ciselés avec la moitié des feuilles de basilic.
Ajouter les tomates, du sel et du poivre et le sucre.
Porter à ébullition, laisser cuire pendant 10 minutes à petits bouillons.
Mixer la soupe et la laisser refroidir.
**La mettre au réfrigérateur pendant 3 heures au minimum.**
Au moment de servir, ajouter le jus de citron et vérifier l'assaisonnement.
Répartir la soupe dans des assiettes ou dans des coupes.
Garnir de dés de feta.
Parsemer de basilic ciselé ou en feuilles avant de servir.