

## Soupo provençalo

La soupe ça requinque et ça fait grandir les enfants !... Bernard

Pour 6 personnes.

- 500 gr de pommes de terre
- 500 gr de tomates
- 2 beaux oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de basilic
- huile d'olive - sel - poivre.
- Peler les tomates, les épépiner et les couper en gros dés.
- Couper les pommes de terre en gros dés.
- Faire revenir dans l'huile d'olive les oignons émincés. Lorsqu'ils commencent à blondir ajouter l'ail écrasé, les pommes de terre, les tomates, saler et poivrer.
- Tourner l'ensemble, couvrir d'eau.
- Porter à ébullition, baisser le feu et mettre la moitié du basilic sicolé.
- Cuire doucement pendant au moins 2 heures.
- En fin de cuisson, ajouter le reste de basilic.
- Disposer des tranches de pain grillées arrosées d'un filet d'huile d'olive dans les assiettes

Le + de Bernard : plus elle cuit, meilleure elle est.