

# Soupe Repas Tomatée aux Tortellinis et Épinards

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

## Ingédients:

- Tomates Concassées	1 boîte
- Oignons	1
- Carottes	3
- Concentré de tomates	1 c à café
- Farine	1 ½ c à soupe
- Épinards	1 poignée (jeunes pousses)
- Tortellini	250g (Ricotta - épinards)
- Piment de Cayenne	
- Parmesan en Bloc	
- Sel	
- Poivre	

## Recette:

- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez les carottes en petits cubes. Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Dans une casserole, chauffez 1 c à soupe d'huile. Faites-y dorer l'oignon. Ajoutez les carottes précuites.
- Laissez cuire 2 minutes puis saupoudrez de farine.
- Ajoutez alors les tomates concassées de tomates ainsi que deux volumes d'eau de la boîte. Portez à ébullition en fouettant.
- Salez, poivrez et ajoutez un peu de piment et le concentré de tomates. Fouettez.
- Couvrez et laissez cuire 10-15 minutes à feu moyen.
- Pendant ce temps, équeutez les feuilles d'épinards.
- Mixez alors le potage au Monsieur Cuisine - 1 min 30 sec, vitesse 6-10.
- Replacez le potage mixé sur feu doux et plongez-y les tortellinis pendant le temps nécessaire à leur cuisson (5 minutes environ).
- Juste avant de servir, intégrez les feuilles d'épinards et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Servez dans de grandes assiettes creuses.
- Accompagnez de quelques feuilles d'épinard et de parmesan fraîchement râpé.



## Remarque:

Servez avec du pain et du beurre salé !