

Potage crémeux de tomates, pois chiches, délicatement épicée

Ingrédients :

- 600 à 800 g de tomates très mûres
- 100 g de pois chiches prétrempés 24 heures à l'avance (pesés secs)
- 1 cac d'origan séché
- 1 cac de paprika
- 1 pincée de sel gris
- 3 cas d'huile d'olive

Préparation :

1. Faites cuire durant 3 à 4 heures vos pois chiches, à feu doux & à couvert.
2. Rajoutez de l'eau pendant la cuisson, si besoin est.
3. Astuce (facultative) pour rendre plus digeste les pois chiches : glissez-y un bout de 2 cm d'algue kombu que vous aurez préalablement réhydratée dans de l'eau.
4. Lavez vos tomates, et coupez les en 2 (dans le sens vertical).
5. Huilez légèrement un plat allant au four.
6. Versez vos pois chiches dans le plat du four, et disposez vos moitiés de tomates, face coupées vers le haut, par dessus.
7. Saupoudrez de paprika, d'origan, de sel gris, et versez l'huile d'olive.
8. Faites cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 1 heure.
9. C'est prêt lorsque le bord des tomates commencent à noircir.
10. Versez le tout dans un mixeur, et mixez.
11. C'est prêt.