Potage de tomates au fromage à pâte dure DŽIUGAS®



Ingrédients

1 filet	d'huile d'olive
30 g	de beurre
1	grand oignon
2 gousses	d'ail
1 cuillère à soupe	de farine
300 ml	de jus de poulet
850 g	de tomates en conserve sans peau
1/2 cuillérée	de sucre
un peu	de thym frais
	sel, poivre, basilic frais (à votre convenance)
30 g	de fromage DŽIUGAS

Préparation

Mettre l’huile d’olive et le beurre dans une casserole. Une fois le beurre fondu, ajouter les oignons et l’ail hachés. Faire revenir jusqu’à ce qu’ils ramollissent. Ajouter ensuite la farine et mélanger. Verser le bouillon, les tomates, le sucre, l’assaisonnement et laisser mijoter 40 minutes dans une casserole non couverte.

Mélanger le potage cuit avec un mixeur électrique, servir avec des feuilles de basilic et des copeaux de fromage DŽIUGAS®.