**Soupe à la tomate avec des boulettes**

**Laurier
viande de soupe avec os
concentré de tomates
sel et poivre
poivre de cayenne
crème fraîche
haché mixte
beurre**

**Tomates
céleri
oignons
ail
carottes
thym frais
romarin
persil**

Nettoyez et coupez les légumes. Faites d'abord mijoter l'oignon dans un peu de beurre. Ajoutez l'ail écrasé, puis le céleri et les carottes. Laissez mijoter sous le couvercle. En attendant, faites un bouquet garni avec du thym, du romarin, du laurier et des tiges de persil.

Coupez les tomates en morceaux et ajoutez-les aux légumes. Complétez avec de l'eau. Ajoutez la viande de soupe et le bouquet garni. Ajoutez quelques cuillères à soupe de concentré de tomate. Assaisonnez avec du poivre, du sel et une pincée de poivre de cayenne.

Laissez la soupe mijoter pendant une heure. Ensuite, sortez la viande et le bouquet garni. Mettez le mixeur à main dans la soupe. Versez-la ensuite dans un tamis et pressez le liquide pour le faire sortir de la pulpe autant que possible.

Avec le haché mixte, faites des boulettes de viande de la taille d’un marbre et faites-les bouillir dans l'eau. Ils sont cuits lorsqu'ils flottent. Sortez-les à la cuillère du liquide de cuisson, laissez-les s'évaporer un moment puis faites-les frire dans du beurre chaud. Ajoutez-les à la soupe.

Vous pouvez maintenant choisir d'ajouter ou non de la crème. Vous pouvez également servir la crème séparément à table.

Terminez dans l'assiette avec des touffes de persil.