[SOUPE DE TOMATES ALPHABET](http://www.troisfoisparjour.com/fr/recettes/soupes-potages/soupe-de-tomates-orzo)S

4 fois l’originale

**Ingrédients**

* 4 oignons jaunes, haché finement
* 8 gousses d'ail, hachées finement
* Sel et poivre, au goût
* 2,4 L de tomates broyés
* 16 tasses de bouillon de légume
* 2 tasses d'orzo/**alphabets**/etc..
* 4 c. à soupe de sirop d'érable
* 4 c. à thé d'origan séché
* Huile d’olive

**Instruction :**

1. Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile à feu moyen {6}, puis attendrir l'oignon pendant 5 minutes (Vérifiez qu’il soit tendre)
2. Ajouter l'ail, puis poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.
3. Assaisonner généreusement. Incorporer les tomates broyées et broyer au mélangeur à main.
4. Ajouter le reste des ingrédients, puis laisser mijoter pendant 15 minutes.
5. Rectifier l'assaisonnement.

**Montage :**

Verser 2 louches de la préparation par plat.