**Soupe à la Vodka**

- 8 à 10 tomates blanchies et coupées en dés

- 2 tasses de lait

-1 ½ c. à table de farine

-3 c. à table de beurre.

-sel et poivre, romarin ou aneth

-1 oignon

-3 clous de girofle.

-1 feuille de laurier

-un peu de sucre

-1 once de gin ou au goût.

Mijoter les tomates avec les herbes, les assaisonnements et l'oignon piqué de clous de girofle( environ 15 minutes). Passer au mélangeur. Faire une sauce avec les autres ingrédients ( À l’exception du gin). Mélanger à la première préparation graduellement  en s'assurant que la température des 2 préparations soit chaude afin d'éviter la formation de grumeaux.  Parfumer le tout avec le gin. Servir en décorant d'un filet de crème et d'une ou deux feuilles de basilic.