

# Soupe de lentilles corail



6 personnes



25 minutes



Facile

## Ingrédients

- 2 pommes de terre
- 2 verres à moutarde de lentilles corail
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de poule
- 1 petite brique de coulis de tomate
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 20 g de beurre
- 1 citron
- De la menthe séchée
- Du piment

## Préparation

Rincez les lentilles, épluchez et coupez les légumes en morceaux réguliers.

Mettez les légumes et les lentilles dans une cocotte, faites-les revenir dans l'huile d'olive. Ajoutez de l'eau, il faut que l'eau recouvre les légumes d'au moins 5 cm, car les lentilles vont beaucoup en absorber.

Ajoutez le cube de bouillon.

Laissez cuire une quinzaine de minutes.

Mixez la soupe, ajoutez le coulis de tomate et le beurre, mélangez, rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre si besoin.

Servez la soupe avec un filet de jus de citron, un peu de menthe séchée émiettée et des flocons de piment...

Ces trois ingrédients feront toute la spécificité de la soupe.