

Soupe de lentilles

- 1 paquet de lentilles (500g)
- Eau
- 3 carottes
- ½ potiron
- 4 petits oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 poireau
- 1 patate douce
- 1 bouquet de coriandre
- Epices : sel, poivre, paprika, curucuma



Préparation :

1. Faites cuire les lentilles dans de l'eau avec les carottes, la patate douce et le potiron
2. Faites revenir dans un filet d'huile d'olive l'ail avec les oignons et le poireau
3. Une fois cuits, ajoutez les aux lentilles et épicez le tout
4. Enfin, ajoutez-y un bouquet de coriandre