

Recettes

SOUPE DE LENTILLES CORAIL AU CUMIN

Ingrédients (proportions au choix)

- Huile d'olive
- Cumin en grains
- Lentilles corail
- Bouillon de légumes
- Lait de coco
- Coriandre fraîche

Préparation

Couper les oignons en fines lamelles et les faire revenir dans de l'huile d'olive et du cumin en grain.

Ajouter les lentilles de corail deux minutes afin qu'elle prenne le goût du cumin.

Rajouter de l'eau et le bouillon de légumes.

Une fois les lentilles cuites, rajouter du lait de coco et de la coriandre fraîche.

Attention : si la soupe est trop liquide, le goût ne sera pas le même. Il faut alors parfois enlever un peu d'eau avant d'ajouter le lait de coco.

Bon appétit !